

БАХЧЕВЫЕ КУЛЬТУРЫ

Сажаем,
выращиваем,
заготавливаем,
лечимся

Советы

От
Михаэля

Тыква,
кружок,
лагенария,
патиссон,
кабачок,
люффа



SHOUT
SHARE **IT**

Annotation

Тыквы, крукнеки, лагенария, патиссоны, кабачки, люффа — все это великолепие прекрасно плодоносит в средней полосе, обладает прекрасными кулинарными свойствами, целительной силой и находит прикладное применение в трудолюбивых руках. Николай Михалыч откроет секреты получения стабильных, высоких урожаев вышеперечисленных культур. Он научит вас готовить семенной материал, подскажет, как вырастить сильную рассаду, даст советы, как уберечь растения от паразитов и сохранить выращенный урожай. Расскажет, как сделать декоративные поделки и оригинальную посуду из лагенарии, откроет секрет, как делать мочалки из люффы. Ну и конечно же поделится лучшими рецептами блюд: цукаты из тыквы, икра из крукнеков, салат из кабачков и много другой вкуснятины.

- **Николай Михайлович Звонарев**

- Предисловие

- Тыква



- Полезные свойства

- Применение в кулинарии

- Применение в медицине

- Выращивание тыквы

- Подготовка почвы

- Выращивание безрассадным способом

- Уход за растением

- Подкормки

- Формирование растений

- Получение плодов

- Выращивание в теплице

- Сбор урожая и хранение

- Сорта тыквы



- Сорта твердокорой тыквы

- Сорта крупноплодной тыквы

- Сорта твердокаменной тыквы

- Мускатные сорта тыквы

- Скороспелые и позднеспелые сорта тыквы

- Болезни и вредители тыквы



- Болезни

- Вредители

○ Крукнек

-
- Полезные свойства
- Применение в кулинарии
- Применение в медицине
- Выращивание крукнека
 -
 - Подготовка почвы
 - Выращивание крукнека через рассаду
 - Выращивание крукнека в открытом грунте
 - Уход за растением

○ Кабачки

-
- Полезные свойства кабачков
- Применение кабачков в кулинарии
- Применение в медицине
- Выращивание кабачка
 -
 - Подготовка почвы
 - Выращивание семенами
 - Выращивание рассады кабачков
 - Уход за растением
 - Ранние кабачки
 - Защита кабачков от заморозков
 - Выращивание кабачков в парниках и теплицах
- Сорта кабачков
- Болезни и вредители кабачков
 -
 - Болезни
 - Вредители

○ Патиссон

-
- Полезные свойства
- Использование в кулинарии
- Использование в медицине
- Выращивание патиссонов
 -
 - Подготовка участка под патиссоны
 - Подготовка семян к посеву
 - Посев семян патиссона
 - Уход за растениями
- Сорта
 -

- Белые
 - Желто-оранжевые
 - Фиолетовые
 - Темно-зеленые
- Болезни и вредители
 -
 - Болезни
 - Вредители
- Лагенария (горлянка)
 -
 - Применение в кулинарии
 - Применение в медицине
 - Выращивание лагенарии
 - Подготовка почвы
 - Выращивание рассады
 - Выращивание лагенарии в лоджии
 - Выращивание в открытом грунте
 - Выращивание лагенарии в северных районах
 - Уход за растением
 - Посуда из лагенарии
 - Сорта лагенарии
- Люффа (мочалка)
 -
 - Полезные свойства люффы
 - Использование люффы в кулинарии
 - Люффа в медицине
 - Выращивание люффы
 - Подготовка почвы
 - Выращивание рассады
 - Уход за растением
 - Формирование растения
 - Виды люффы
 - Мочалка из люффы

Николай Михайлович Звонарев
Бахчевые культуры
Сажаем, выращиваем,
заготавливаем, лечимся

Предисловие

Бахчевые культуры — растения семейства тыквенных (арбуз, дыня, тыква, кабачок) — имеют важное пищевое и кормовое значение в нашей жизни.

Бахчевые культуры — выходцы из тропических и субтропических стран Азии, Африки и Америки. Их плоды употребляют в пищу в свежем виде и используют как кормовые культуры, а также в медицине.

Стебли бахчевых культур стелющиеся, сильно облиственны, ветвящиеся. Листья длинночерешковые очередные. Боковые побеги образуются в пазухах листьев главного стебля. Длина главного стебля у тыквы достигает 10 м. Имеются кустовые и короткоплетистые формы.

Корневая система мощная, сильно разветвленная. Цветки раздельнополые, одно- или двудомные, одиночные, реже в пучках, расположены на узлах стеблей. Растения однодольные, перекрестноопыляющиеся. Плод — тыква; форма плода разнообразная — шаровидная, овальная, уплощенная, цилиндрическая. Окраска от белой до темно-зеленой часто с рисунком в виде сетки, полос, пятен.

Наибольшее распространение бахчевые культуры имеют в Средней Азии, Закавказье, на Северном Кавказе, Нижнем и Среднем Поволжье, Украине, в Молдавии, Зауралье, Сибири и Дальнем Востоке.

Бахчевые культуры очень засухоустойчивы, теплолюбивы и светолюбивы, не переносят заморозков.

Тыква из-за яркой окраски и, видимо, из-за весьма внушительных размеров считают в некоторых странах королевой овощей. У многих народов этот овощ является символом изобилия и процветания. И «виноваты» в этом не только размеры тыквы, но и обилие семян в ее плодах. У тыквенных семечек немало поклонников.

В неизвестной сказке Шарля Перро добрая фея, собирая Золушку на бал, превратила тыкву в карету. И это не случайно, ведь тыква — самый крупный из всех существующих овощей на Земле. Встречаются индивидуумы весом 200 и больше килограммов, а не так давно в США выращена тыква-рекордсмен — 302 килограмма.

Но бывают декоративные тыквочки-малюточки. Их формы необыкновенно красивые и изящные, причудливые и разнообразных окрасок. Из таких тыквочек часто делают посуду. Выдалбливают сердцевину, шлифуют, полируют и получаются

миски, черпаки, половники, своеобразные ложки.

Тыква считается одним из древнейших пищевых растений. Самое первое упоминание о тыкве, вернее о сосуде из нее — калабасе, датировано 8 тысячами лет тому назад. Жители Мексики разводят тыкву уже 5 тысяч лет, она была известна и древним египтянам, а древние греки и римляне делали из тыквы (скорее всего из лагенарии) бутылки для воды и вина. Древние индейцы делали из тыквы корытца для купания детей, различную посуду и музыкальные инструменты.

Так что видов тыкв видимо-невидимо. А уж как полезна тыква и говорить не приходится, прямо-таки кладезь необходимых для здоровья человека веществ!

Кабачок происходит из Америки, где первоначально в пищу употреблялись только его семена. В Европу кабачок попал в XVI веке вместе с другими «диковинами» из Америки. Вначале кабачки, как большинство диковинок, выращивались в ботанических садах. Сегодня трудно вообразить без этого овоща не только средиземноморскую кухню, но и европейскую. Считается, что именно итальянцы в XVIII веке начали использовать недозревшие кабачки, как мы делаем это сегодня. Кабачки — холодостойкая культура, — прекрасно прижились в России. Сегодня этот популярный овощ возделывается повсеместно на наших огородах.

Редко в каком огороде встретишь сейчас патиссон. Все увлеклись кабачками и тыквами, потому что известно, какие они полезные и урожайные. А их ближайший родственник патиссон незаслуженно забыт.

Молодые (непременно молодые!) плоды патиссона обладают высокой питательной ценностью. По вкусу они напоминают артишок и спаржу. Для нас это что-то неведомое, а гурманы французы даже называют патиссон иерусалимским артишоком. Зато в консервированном виде у нас явно ценят патиссоны, потому что из банок, где они плавают в душистом маринаде вместе с огурцами, их вылавливают в первую очередь. Мякоть у них упругая, хрустящая и в то же время нежная. Патиссоны вкусны и жареные, тушеные.

Как видим, растения семейства тыквенных хорошо прижились у нас и используются в питании наравне с картофелем, капустой, томатами, огурцами.

Тыква

Тыква — древняя культура, происходящая из районов Центральной Америки, Персии, Малой Азии. В Россию она была завезена в XIX веке. В настоящее время тыква распространена почти во всех районах нашей страны, за исключением Крайнего Севера. Для возделывания используют три вида тыквы — крупноплодную, твердокорую и мускатную. При этом на юге выращивают в основном сорта крупноплодной и мускатной тыквы, в центральных областях — сорта твердокорой.

Тыква — это однолетнее, однодомное, раздельнополое травянистое растение. Корневая система у нее очень мощная, состоящая из главного стржевого корня, проникающего на глубину до 1–1,7 метра, боковых, придаточных и мелких всасывающих корней. Основная их часть располагается на глубине 40–50 см, а отдельные корни проникают на глубину 4–5 метров. Горизонтальные боковые разветвления корней распространяются от стебля в радиусе 4–5 метров и более. Общая длина корней одного растения достигает 25 километров.

Стебель ползучий, длинный, достигающий 4–5 метров. От главного стебля отходят побеги первого порядка, от них — побеги второго порядка и так далее.

Листья крупные (достигают 25 сантиметров в поперечнике), с длинными черешками. В пазухах каждого листа образуются усики и цветки.

Более устойчивые к жаре и засухе сорта имеют сильно рассеченную листовую пластинку. У некоторых форм под эпидермисом может образовываться воздухоносная ткань — аэренхима, предохраняющая листья от перегревов (иногда участки аэренхимы на поверхности листа огородники ошибочно принимают за следы распространения заболеваний).

Цветки крупные, одиночные, желтые или оранжевые. Женские цветки бывают самой разнообразной формы, величины и окраски, в зависимости от вида и сорта.

Чаще всего цветки однополые, одиночные, встречаются гермафродитные. Общее число мужских цветков на растении в 20–25 раз превышает количество женских. Мужские цветки у тыквы расположены на главном стебле, а женские — чаще на боковых отплетках 1-го порядка.

Плод — многосемянная ложная ягода (тыкви́на), достигающая огромных размеров. Форма (от круглой до змеевидной) и окраски плодов тыквы очень разнообразны. Семенная полость тыквы частично или полностью заполнена

плацентами с семенами. Окраска мякоти от чисто-белой и кремовой до оранжевой и красновато-желтой.

Плоды у большинства сортов достигают 4–10 килограммов, у крупноплодной тыквы — до 100 килограммов. Семена эллипсоидные, покрытые кожурой или голые, различной величины и окраски в зависимости от вида и сорта. Сохраняют всхожесть 4–5 лет.

Тыква — теплолюбивое и влаголюбивое растение: семена начинают прорасти при $+13...14^{\circ}\text{C}$, но наиболее благоприятная температура для прорастания $+20...25^{\circ}\text{C}$. Особенно чувствительна тыква к температуре в раннем возрасте: при температуре -1°C она погибает. Для роста стеблей и плетей температура должна быть не ниже $+12...15^{\circ}\text{C}$, оптимальная температура для развития плода $+25...27^{\circ}\text{C}$.

Полезные свойства

Плоды тыквы — ценнейший продукт питания.

Они содержат калий, кальций, натрий, магний, железо, фосфор, серу. В бахчевых культурах также имеется витамин С, каротин, тиамин, рибофлавин.

Они содержат много пектина, а желтые и оранжевые формы содержат много каротина. Из минеральных элементов тыква больше всего накапливает калий, железо, кальций, фосфор.

По содержанию целебных веществ тыква превосходит многие другие овощи. В ней имеются сахара, каротин, витамины С, В₁, В₂, В₅, В₆, Е, РР и такой редкий витамин Т, способствующий ускорению обменных процессов в организме, витамин К, необходимый для свертывания крови, жиры, белки, углеводы, целлюлоза, пектиновые вещества, минералы, в том числе калий, кальций, железо.

Каротин в тыкве в пять раз больше, чем в моркови и в три раза больше, чем в говяжьей печени. По этой причине офтальмологи рекомендуют людям с нарушениями зрения употреблять тыкву и тыквенный сок.

По содержанию железа оранжевая тыква заслуживает звания чемпиона среди всех существующих овощей, по этой причине ее хорошо употреблять тем, кто страдает анемией.

Пектиновые вещества, обнаруженные в тыкве в большом количестве, способствуют выведению из организма токсических веществ и холестерина.

Применение в кулинарии

Тыквенные блюда — это залог сохранения здоровья, лёгкого самочувствия после еды. Тыква очень хорошо усваивается организмом человека и исключает проблемы с желудком или кишечником. В ней много воды и мало растительной клетчатки. Большинство блюд из тыквы, готовится очень быстро, во всяком случае они не требуют длительной обработки. Американцы на День Благодарения готовят традиционный тыквенный пирог. В Южной Азии тыква используется в основном для десертов. В Индии в блюда с тыквой добавляют перец и другие острые пряности.

В Китае употребляют в пищу даже тыквенные листья. В Японии маленькие тыквы используются для приготовления темпуры. В Таиланде небольшие тыквы начиняют горчицей и готовят на пару. В Италии тыква с сыром — популярная начинка для равиоли.

Самый простой рецепт — приготовить из мякоти тыквы пюре. Тыкву можно протереть на тёрке или, что значительно проще, нарезать тыкву кубиками и потушить под крышкой до мягкого состояния. Затем раздавить ложкой или давилкой для картофеля. Пюре может быть подсоленным, острым или сладким — на ваш вкус. Можно добавлять пряные травы и специи, зелень, в общем, всё то, что разнообразит нейтральный вкус тыквы.

Тыквенную массу можно заготавливать впрок и хранить какое-то время в холодильнике. Она сочетается с морковью, помидорами, кабачками, картофелем и другими овощами. Прекрасно сочетается с мясом или мясным фаршем. Из тыквы можно приготовить оладьи, пирог или использовать тыквенную массу для начинки пирожков.

Салат из тыквы

500 г тыквы, яблоки по желанию, 2 ст. л. меда, полстакана грецких орехов, полстакана изюма, сметана, немного лимонного сока.

Тыкву натереть на крупной терке, немного посолить, добавить мед или сахар. Яблоки нарезать кубиками, смешать с тыквой и полить соком лимона. Добавить измельченные грецкие орехи, изюм, заправить сметаной.

Салат из тыквы с медом

300 г тыквы, 2 яблока, 1 репа или брюква, 4 ст. л. меда.

Очищенную сырую тыкву нарезать кубиками, смешать с медом и дать настояться минут 40. Очищенные яблоки, репу или брюкву также нарезать кубиками. Соединить все ингредиенты и хорошо перемешать.

Оладьи из тыквы

1,5 кг тыквы, 0,5 стакана муки и 0,5 стакана манной крупы, 2 ст. л. сахара и соль по вкусу.

Очищенную от семян и кожицы тыкву натереть на крупной терке. В массу добавить муку и манную крупу, сахар, немного соли. Все хорошо перемешать и жарить на хорошо разогретом жире. К оладьям подать сметану.

Прекрасные заготовки можно приготовить с апельсиновой красавицей на зиму.

Начинки для пирогов

Столовую тыкву мелко режут и тушат с таким же количеством мякоти плодов калины. Смесь хорошо перемешивают. При желании можно добавить сахар. Польза от такой заготовки двойная — и вкусная начинка, и целый «букет» витаминов.

Пюре из тыквы

1,5 кг тыквы, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, 0,5 кг яблок.

Тыкву очистить от кожицы и семян. У яблок удалить сердцевину. Пропустить через мясорубку тыкву и яблоки и варить полученную массу 2 часа. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

Можно закрыть и полиэтиленовыми крышками, предварительно остудив пюре. В этом случае хранить в холодильнике или погребе.

Яблочно-тыквенное пюре

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 ч. л. тертой лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу.

Тыкву нарезать мелкими кусочками. Затем взять кислые яблоки и порезать их дольками. Потом тыкву и яблоки варить вместе на пару в кастрюле-пароварке или скороварке — 10–15 минут до мягкости. В горячем виде протереть через дуршлаг или сито, добавить цедру и сахар по вкусу.

Пюре прогреть при помешивании до температуры 90 °С и в горячем виде разложить в поллитровые банки. Пастеризовать 10–12 минут при температуре 90 градусов.

Цукаты из тыквы

Тыкву вымыть, очистить от кожицы и удалить семена. Мякоть нарезать кубиками. Сварить сахарный сироп: на 200 г воды или сока без мякоти взять 1200 г сахара, 1 лимон или 3 г лимонной кислоты и ванилин (на 1 кг тыквы).

Нарезанную тыкву залить сиропом и варить 5 минут. После этого 6–8 часов выдерживать тыкву в сахарном сиропе. Затем снова довести до кипения, 3–5 минут кипятить и дать выстояться 10–12 часов.

Затем откинуть тыкву на сито, дать стечь сахарному сиропу. Тыкву просушить, посыпать мелким сахарным песком или пудрой. Хранить в стеклянных банках.

Применение в медицине

Благодаря гармоничному сочетанию в тыкве белков, витаминов, ферментов она легко усваивается и быстро переваривается, поэтому служит диетической пищей для детей и больных. Употребляют тыкву при нарушениях пищеварения, функции желчного пузыря. Тыквенная мякоть в сыром виде действует как слабительное средство, ее рекомендуется прикладывать к коже при воспалительных процессах, ожогах, сыпи, прыщах, экземах.

Благодаря солям калия, тыква обладает мочегонным действием.

Сок тыквы с медом применяют на ночь как успокаивающее средство. Семена тыквы также очень питательны. Они содержат до 55 % ценнейшего для организма растительного масла и обладают целебными свойствами.

Блюда из тыквы рекомендуют включать в рацион для профилактики острых и хронических нефритов и пиелонефритов.

Также этот овощ очень полезен людям, страдающим заболеваниями сердечно-сосудистой системы и гипертонией.

Свежий сок тыквы хорошо пить при хронических запорах, воспалениях мочевыделительной системы, почечной недостаточности, геморрое и нервных расстройствах. Тыква прекрасно выводит из организма соли и воды и при этом не раздражает почечную ткань.

Кроме того, знахари считали, что тыквенный сок очень помогает мужчине поддерживать свой сексуальный тонус.

Тыква также прекрасно подходит тем, кто страдает заболеваниями ЖКТ с повышенной кислотностью.

При токсикозе беременных тыкву можно использовать в качестве хорошего средства от тошноты.

Тыквенная каша подойдет тем, кто желает похудеть: она нормализует обмен веществ и выводит из организма шлаки. Если вас беспокоит бессонница, то на ночь полезно выпить тыквенный сок или отвар тыквы с медом.

Отваром мякоти утоляют жажду и снижают жар у больных.

Растертые с медом семена тыквы — одно из старинных глистогонных средств. Сушеные тыквенные семечки очень полезны мужчинам, ими лечат простатит, для этого в самом начале заболевания ежедневно натирают и вечером следует съедать по 20–30 семечек.

Благодаря наличию цинка, тыквенные семечки полезно есть горстями при проблемах, связанных с его недостатком, а именно

при угрях, жирной перхоти, себорее.

Семена не только вкусны, но и питательны, так как содержат до 28 % белка, а также обладают лекарственными свойствами. На основе семян тыквы создан препарат «Тыквеол» для лечения заболеваний печени.

Тыквенные семечки просто кладёзь высококачественного пищевого масла (от 32 до 52 %). Во многих странах Европы, например, в Австрии, Германии и Румынии, масло употребляют в пищу для приготовления различных овощных салатов.

Выращивание тыквы

Подготовка почвы

Лучшими предшественниками для бахчи являются многолетние и однолетние травы, озимые зерновые, кукуруза и овощные культуры. По бахче сеять бахчу не следует во избежание развития грибных заболеваний. Возвращаться на участки бахчи можно вновь не менее как через четыре–пять лет.

Хорошими предшественниками являются капуста, лук, картофель, корнеплодные культуры.

Почву осенью глубоко перекапывают (25–30 см) и вносят на 1 м² 4–6 кг навоза или компоста, 25–30 г суперфосфата и 10 г хлористого калия. Весной почву выравнивают граблями, удаляют сорняки и в конце апреля – начале мая проводят предпосевную перекопку на глубину 12–14 см, под которую вносят 20 г/м² аммиачной селитры.

Высевают тыкву в хорошо обработанную и удобренную навозом почву пророщенными семенами или высаживают рассадой, у которой появились уже два–три настоящих листа. Используют при севе и сухие семена, если почва достаточно прогрета и увлажнена.

При поделке лунок мотыгой снимают сухой верхний слой почвы, не допуская перемешивания его с сырой почвой. На обычных неутепленных грядках вносят в каждую лунку перегной (0,5 ведра), золу (стакан), тщательно перемешивают с почвой. Если почва сухая, в лунки предварительно вливают по 1–2 л теплой воды. Затем высевают в каждую лунку по 3 семени тыквы крупноплодной, 3–4 твердокорой и 4–5 — мускатной. Семена в гнезде должны находиться на расстоянии 3–4 см одно от другого. Сверху их заделывают почвой, слегка уплотняют и мульчируют торфом или перегноем. После появления всходов оставляют по одному растению в лунке.

Выращивание безрассадным способом

Большинство сортов тыквы сеют, когда почва на глубине заделки семян прогреется до 12–13 °С, так как семена начинают прорастать при этой температуре. В холодной почве они быстро могут загнить.

Глубина заделки семян для среднесуглинистых почв 5–6 см, для легких почв — 8–10 см. Чтобы уменьшить риск повреждения

всходов ночными заморозками, многие садоводы сеют семена загущенно на разную глубину. Если от мелко заделанных семян ранние всходы попадут под заморозок, то позднее появившиеся всходы уцелеют и время не будет потеряно. Если заморозков не будет, то поздние всходы просто удаляют.

К моменту посева семян в грунт часто влаги в почве бывает недостаточно. Это может привести к задержке появления всходов и медленному их росту. Поэтому в каждую лунку надо вылить по 1,5–2 л теплой воды с температурой не ниже 50 °С. После того как она впитается, в землю кладут семена и лунки засыпают питательной смесью. После посева лунки надо замульчировать перегноем или торфяной крошкой. Благодаря этому полевая всхожесть семян тыквы резко повышается.

Чтобы семена быстрее проросли, садоводы часто прикрывают лунки пленкой, присыпая ее края землей. Когда появятся всходы, в пленке над растениями прореживают отверстия или натягивают ее по проволочному каркасу, установленному над лунками. Многие садоводы при появлении всходов пленку вообще убирают, но делать это надо в теплую погоду.

Всходы тыквы при нормальных условиях появляются через 6–7 дней после посева. После образования одного — двух настоящих листьев всходы прореживают, оставляя по одному сильному растению у крупноплодной тыквы и по два растения у твердокорой и мускатной. После появления 4–5 листьев и у этих сортов более слабые растения сощипывают. Выкапывать их не следует, так как корневая система оставшихся растений будет сильно повреждена.

Уход за растением

В течение вегетационного периода до разрастания и смыкания растений почву при выращивании тыквы постоянно поддерживают в рыхлом и чистом от сорняков состоянии 3–4 рыхлениями междурядий и 2–3 ручными прополками в рядах. В первые дни после сева в случае выпадения осадков для предотвращения образования почвенной корки проводят боронование, а на небольших участках рыхлят поверхность гряд граблями.

Первую обработку почвы в гнездах и междурядьях проводят в фазе семядолей (при обозначении рядов).

При запаздывании всходов целесообразна довсходовая культивация. Рыхления вокруг растений полезны после обильных дождей или полива, так как они препятствуют образованию почвенной корки и высушиванию почвы. Междурядья, наоборот,

рыхлят перед поливом, благодаря чему вода быстрее проникает к корням. Сырые почвы также рыхлят перед поливом. Около растений глубина должна составлять 5–6 см, в междурядьях при первом рыхлении — 12–15 см. В этом случае создаются более благоприятные условия для развития корневой системы растений.

Вторую обработку почвы в междурядьях проводят при образовании 4–5 настоящих листьев на глубину 8–10 см. Последующие рыхления осуществляют по мере появления сорняков и уплотнения почвы (через каждые 10–15 суток). В гнездах почву рыхлят 2–3 раза, в междурядьях — 3–4.

До полного смыкания растений в междурядьях кустовых форм делают не менее трех рыхлений. У длинностебельных сортов тыквы перед третьей междурядной обработкой стебли сдвигают в ряд по ходу культиватора. После обработки их вновь раскладывают и присыпают почвой. При третьем и последующих рыхлениях почву обрабатывают на глубину 6–8 см, а в засушливые годы (во избежание иссушения почвы) — на меньшую глубину.

Обычно посевы 2–3 раза пропалывают, но иногда бывает достаточно и одной высококачественной обработки почвы в рядах, особенно в засушливое лето. После смыкания растений в междурядьях проводят выборочную прополку. Для большей устойчивости и образования дополнительных корней растения слегка окучивают влажной почвой.

Тыква — растение влаголюбивое. Она имеет большую корневую систему и «выкачивает» из почвы много воды, которую испаряет в атмосферу через листья. Она потребляет много воды во все периоды роста, но особенно нуждается в ней в период массового цветения и образования плодов. Поэтому при длительной засушливой и жаркой погоде перед началом распускания женских цветков и во время налива плодов растения надо обильно поливать водой с температурой не ниже 20 °С. Брать воду для полива из колодца или из артезианской скважины нельзя — вы погубите растения.

В то же время благодаря сильной корневой системе тыквы легче, чем огурцы, переносят короткие сухие периоды.

К поливам обычно приурочивают удаление сорняков и рыхление почвы. Вначале почву рыхлят на 8–10 см, а затем 5–6 см, чтобы не повредить корни растения.

Подкормки

Чтобы получить крупные плоды, растения надо подкормить. Первый раз это делают при образовании трех — пяти листьев,

второй — в начале образования плетей. Лучше всего для этого использовать нитрофоску — в первый раз по 10 г, второй — по 15 г на растение. Во влажную погоду удобрения можно вносить в сухом виде, в сухую — растворенными в воде. Очень эффективны подкормки золой (по 1 стакану на растение) и раствором коровяка (1: 8, по 1 ведру на 5 растений в начале роста и на 3 растения в период плодоношения).

Формирование растений

Чтобы получить хороший урожай тыквы, растения надо сформировать — обычно в один или два стебля.

При формировании в один стебель все боковые побеги и лишние завязи удаляют сразу после их появления. На плети оставляют две–три завязи. После последней завязи оставляют 3–4 листа и сразу прищипывают точку роста (верхушку). Если вы оставите завязей больше или не прищипнете верхушку, то крупных плодов не получите. После этого надо беспощадно срезать все появившиеся цветки — и мужские, и женские.

При формировании в два стебля на главной плети надо оставить два плода, на боковой — один. На каждой плети после последнего плода надо оставить по 3–4 листа и верхушки прищипнуть.

Обязательным агроприемом при выращивании тыквы является присыпка плетей. Когда они достигают длины более метра, их распутывают, укладывают в нужном направлении и присыпают в нескольких местах землей. Если этого не сделать, то ветер легко переворачивает и скручивает плети, при этом листья обламываются, а это отрицательно влияет на развитие растения. Но самое главное не в этом. На всех междоузлиях плети, особенно в местах присыпки, образуются сильные корни, которые дополнительно питают растение. Об этом не надо забывать при поливах растений.

Получение плодов

При выращивании тыквы часто можно увидеть загнивающие завязи. Это происходит из-за того, что женские цветки не опылились. Причины могут быть самые разные, особенно так часто бывает в ненастную погоду, когда насекомые летают меньше. Это очень обидно, особенно при выращивании крупноплодной позднеспелой тыквы.

Чтобы этого не произошло, надо делать искусственное опыление цветков. Для этого рано утром на юге и в первой

половине дня для средних и северных районов при распускании женских цветков собирают мужские цветки, удаляют с них лепестки и поочередно прижимают два–три пыльника к рыльцу пестика открытого женского цветка.

Если у вас плети тыквы покрыли забор или беседку, для того чтобы они не порвались под тяжестью урожая, к забору подвешивают обычные сетки и в них помещают растущий плод.

Тыквы-гиганты надо защищать от почвенной сырости, иначе они могут загнить. Для этого надо положить на землю четыре камня, сверху — широкую доску или плиту, а на нее — тыкву. Но сделать это надо, пока она маленькая, так как, переваливая гигантский плод, можно сломать стебель.

Выращивание в теплице

Некоторые огородники используют оригинальную схему выращивания тыквы, при которой растения растут в огуречной теплице, а урожай собирают на улице. При таком способе выращивания тыквы можно культивировать в беспересадочной культуре, а семена высевать на 7–10 дней раньше, чем в открытый грунт. Именно так и получают высокие урожаи тыквы.

В углах огуречной теплицы делают лунки под тыкву глубиной 50 и диаметром 40 см. Лунку заполняют питательной почвенной смесью, для которой берут по 1 ведру торфа, перегноя, дерновой земли, по полведра древесных опилок и речного песка. В почвенную смесь добавляют 2 стакана древесной золы и 2 ст. ложки нитрофоски, нитроаммофоски или другого полного удобрения. Смесью готовится в лунке, все компоненты перемешивают и поливают теплой водой (40 °С) из расчета 5 л в лунку. В каждую лунку высаживают по 2 растения или сеют по 2 семени. Перед посевом семена тыквы готовят так же, как и семена кабачков. Семена сеют в центре лунки и на глубину 5–6 см, на расстоянии 10–12 см друг от друга. После всходов оставляют одно или оба растения.

Посадку рассады или посев семенами в теплице проводят в те же сроки, что и огурцы, с 1 по 20 мая.

Уход за тыквой — внесение удобрений, полив — проводится одновременно с уходом за огурцами. Когда растения достигнут в высоту 50–60 см, пленку приподнимают или прорезают и направляют плети на участок открытого грунта. Корни тыквы (а они расположены в грунте значительно ниже корней огурцов) остаются в теплице, развиваются и подают питательные вещества растению.

Для получения на каждом растении до 3 крупных плодов и

ускорения их роста растения формируют в 1, 2 или 3 стебля. Способы формирования описаны выше.

Уход за тыквой такой же, как и за огурцами, с той лишь разницей, что норма полива и подкормки увеличиваются в 2 раза.

Во время цветения требуется дополнительное опыление для оплодотворения завязей. В теплую солнечную погоду срывают мужской цветок, обрывают желтый венчик так, чтобы оголились тычинки, и прикасаются ими к рыльцу женского полураскрытого цветка. Всю процедуру следует проводить с особой осторожностью.

При выращивании тыквы в условиях Нечерноземья покрытие почвы пленкой дает большой эффект. После появления всходов на каждом растении в пленке делают надрезы длиной до 10 см для улучшения вентиляции. По окончании опасности весенних заморозков надрезы увеличивают до 15 см в диаметре, через них растения высвобождают из-под пленки, и затем они стелются по пленке. При этом создаются исключительно благоприятные условия для развития растений, так как температура почвы на 4–5 °C выше обычной, а испарение влаги из почвы резко снижается.

Сбор урожая и хранение

Убирают тыкву в сентябре, в сухую погоду. К этому времени листья на растениях теряют зеленую окраску, начинают желтеть. У некоторых сортов зрелость плодов определяют по засохшей и твердой плодоножке, а также по изменению цвета и рисунка плода. У спелых экземпляров — плотная мякоть и хорошо вызревшие семена с твердой кожурой. Однако сейчас появились сорта с другими признаками: если кожура не продавливается от нажатия ногтем, плод готов к уборке. Тыквы снимают аккуратно, обязательно вместе с плодоножкой. На хранение отбирают неповрежденные плоды без царапин. Их оставляют на солнце, чтобы кожура подсохла и уплотнилась (это создает барьер, уменьшающий потерю влаги).

Хранят урожай в помещениях при температуре +10...20 °C или в сухом, хорошо проветриваемом подвале, где не холоднее +4 °C.

Крупноплодная тыква хорошо дозревает и лежит почти до мая, причем вкусовые и питательные качества ее только улучшаются. Сразу после уборки в лежких сортах такой тыквы много крахмала, который при длительном хранении (до 3–4 месяцев) превращается в сахар.

Сорта тыквы

Твердокорая — самая холодностойкая и скороспелая, но ее плоды хранятся не очень долго. Увесистую крупноплодную тыкву в сухом прохладном месте можно держать всю зиму. Мякоть у нее толстая и более вкусная, чем у твердокорой. А самая вкусная из тыкв — мускатная, но она южанка, требует много тепла. В открытом грунте в наших климатических условиях ее можно вырастить, используя временные укрытия.

Сортов, допущенных к выращиванию в нечерноземной зоне, много — урожайные, сладкие, с толстой мякотью и маленькой семенной камерой.

Сорта твердокорой тыквы

Грибовская кустовая. Раннеспелая. Плод 2,3–4,8 кг, светло-оранжевый, с черно-зелеными полосами. Мякоть темно-желтая, плотная, сладкая.

Мозолевская 49. Отличается от Бирючукотской наличием на желтой поверхности плода фестончатых зеленых или светло-желтых полос. Входит в группу среднеранних и, тем не менее, отличается высокой лежкостью и урожайностью. Мякоть плотная, оранжевая, с высокими вкусовыми показателями. Растение короткоплетистое, форма плода яйцевидная.

Сорта крупноплодной тыквы

Столовая зимняя А-5. Позднеспелый (вегетационный период около 135 суток); плоды плоско-округлые, сегментированные, светло-серые; мякоть плотная, оранжевая, сладкая; семена крупные, глянцевые, желтые. Дозревает в лежке; транспортабельный.

Маммос золотая. Плетистый; плоды очень крупные, массой более 10 кг, округлые, бледно-золотистого цвета.

Волжская серая 92. Раннеспелый; плоды слабосегментированные, светло-серые; мякоть яично-желтая с оранжевым оттенком, плотная, сладкая, хорошего вкуса. Цвет кожуры светло-серый с легким зеленоватым оттенком, форма плода немного приплюснутая. Мякоть имеет отличный вкус, плотная, сочная, цвет ее оранжевый или яично-желтый.

Выделяется высокой урожайностью и устойчивостью к грибковым заболеваниям. Сохранность плодов отличная.

Грибовская зимняя. Внешне отличается от скороспелых сортов шаровидной или слегка приплюснутой формой. Относится к группе позднеспелых.

Земляную смесь под рассаду рекомендуется составить из 2 частей дерновой земли и 2 частей торфа. К ней нужно добавить 1 часть хорошо перепревшего перегноя и 1 часть речного песка.

В условиях Нечерноземья дает высокие регулярные урожаи хорошо хранящейся зимой продукции с нежной, сочной и одновременно плотной мякотью оранжевого или яично-желтого цвета. Снаружи кожура серая, с гладкой однотонной поверхностью. Плоды выделяются прекрасными вкусовыми качествами.

Грибовские сорта в последнее время получили особую популярность.

Крошка. Среднепоздний сорт. Растение средне-плетистое, формирует 2–3 небольших плода по 2,5–3 кг. Окраска светло-серая с бледно-розовыми пятнами. Мякоть толстая, ярко-оранжевая, плотная, сладкая, но не очень сочная.

Лечебная. Раннеспелый высокоурожайный сорт. Растение средней мощности. Плод светло-серый, с рисунком в виде сетки. Мякоть оранжевая, сладкая, сочная.

Распространены также сорта: Стофунтовая, Рекорд, Херсонская, Донская сладкая, Зорька, Троянда.

Сорта твердокаменной тыквы

Этамп ярко-красная. Позднеспелый, урожайный; плоды крупные, в диаметре более 35 см, утолщенной формы, ярко-красные; мякоть желто-оранжевая.

Кустовая оранжевая. Раннеспелый, кустовой; плоды массой 5–6,5 кг, обратно-яйцевидные, оранжевые; мякоть желтая, средней толщины, хрустящая, сочная. Слабо поражается мучнистой росой.

Лечебная. Раннеспелый; кустовой. Плоды массой 4–7 кг; мякоть оранжевая, толстая, хрустящая, сладкая, содержит повышенное количество витаминов и сухих веществ. Слабо поражается мучнистой росой. Хранится до мая.

Миндальная 35. Среднеспелый, плетистый (плети длинные, до 8–10 м). Плоды массой до 5 кг, сплюснутые, гладкие или слабосегментированные, у плодоножки ребристые, буро-оранжевые с широкими темно-зелеными или светло-коричневыми полосами; мякоть оранжевая, плотная, сладкая.

Выделяется прекрасными вкусовыми качествами, нарядной окраской плодов оранжево-красного цвета. Средняя масса одной

созревшей тыквы — 5–6 кг. Через 4 месяца после появления всходов плоды созревают, и их можно убирать. Вовремя убранные тыквы имеют высокую сохранность в зимнее время.

Зимняя сладкая. Плоды массой 7–12 кг, сплюснутые; мякоть с повышенным содержанием Сахаров. Сорт обладает хорошей лежкостью и высокой транспортабельностью.

Распространены также сорта Бирючукская 27, Грибовская кустовая 189, Алтайская 47, Хуторянка, Мозолеевская.

Мускатные сорта тыквы

Сорта тыквы мускатной (наиболее приспособленные для нечерноземной зоны).

Мраморная. Позднеспелый (около 135 суток); плоды средние, массой 5–6 кг, уплощенные, поверхность морщинисто-сегментированная, бугорчатая, кора серая и темно-серая, с крапинками по типу мрамора; мякоть интенсивно-оранжевая, толстая, твердая, хрустящая, очень сладкая, вкусная; семена крупные, желто-оранжевые. Срок хранения 8–9 месяцев.

Золотая груша. Не только обожатели тыквы, но и те, кто до последнего времени относился к этому овощу с прохладцей, по достоинству оценят этот новый оригинальный сорт тыквы.

Имеет высокодекоративные плоды своеобразной каплевидной формы с яркой оранжевой окраской. Плоды этого сорта необыкновенно вкусны. Плотная, сладковатая мякоть Золотой груши имеет необычный ореховый привкус! Кому-то он напоминает вкус жареных каштанов — излюбленного лакомства французов, кому-то — наших любимых лесных орехов!

Сколько великолепных блюд можно приготовить из ореховой тыквы: пудинги, запеканки, каши, оладьи, варенье, цукаты. Плоды небольшие, массой 1,5–2 кг, очень удобны для приготовления одного блюда.

Этот сорт во всех отношениях очень удобен для выращивания: раннеспелый, устойчивый к болезням. Плоды можно получить уже через 90–95 дней после появления всходов, по 2–3 штуки на одной плети, а храниться они будут до весны!

Мускатная. Позднеспелый длинноплетистый сорт. Плод 4,7–6,5 кг. Окраска оранжево-кремовая. Мякоть оранжевая, плотная, сладкая и сочная. Наиболее приспособлена для нечерноземной зоны.

Т-7 (отбор из тыквы сорта Юбилейная 77). Среднепоздний, длинноплетистый. Плод от 1,5 до 2,5 кг, темно-зеленый со слабо просвечивающей сеткой. Мякоть темно-оранжевая, плотная, сладкая и сочная. Наиболее приспособлена для нечерноземной

зоны.

Цукатная. Среднеспелая, длинноплетистая. Плод от 2,5 до 5 кг, темно-зеленый, при созревании светло-коричневый. Мякоть толщиной 4–6 см, оранжевая до красного, сладкая, сочная. Наиболее приспособлена для нечерноземной зоны.

Голосемянная тыква. Для любителей белых семечек. Крупные, вкусные семена тыквы не идут ни в какое сравнение с подсолнечником — об этом знают все любители полужать настоящие семечки.

Но семечки тыквы еще и очень полезны: содержат большое количество необходимых микроэлементов и до 52 % высококачественного масла! Кроме того, сухие семена без кожуры издавна применяются в народной медицине как средство для изгнания глистов.

Семена этого сорта не имеют твердой оболочки, их едят, не очищая от кожицы! Если же приложить немного труда, из этих семян можно приготовить превосходные сладкие деликатесы, например козинаки. А мякоть плодов используется в пищу как у обычной тыквы.

Но необходимо помнить, если вы хотите получить семена без кожуры, сажать этот и впрямь экзотический сорт следует подальше от прочих тыкв и других представителей семейства: кабачков и патиссонов. Все эти растения принадлежат к одному виду и легко переопыляют друг друга. При этом голосеменная тыква может потерять свою уникальную способность образовывать голые семена. А в остальном приемы выращивания голосемянной тыквы ничем не отличаются от агротехники обычных сортов.

Скороспелые и позднеспелые сорта тыквы

Ракета. Стебель достигает длины около 4–5 м. Форма плода удлиненная и эллипсовидная массой порядка 5 кг. Кора имеет светло-серый цвет. Некоторые плоды отличаются светлыми широкими полосами, которые идут от верхушки плода до плодоножки. Внутренняя часть оранжевого цвета достаточно плотная. Период от всходов до полного созревания проходит около 150 дней. Семена этого сорта светло-коричневого цвета.

Бисерка. Данный сорт образует ветви в малом количестве. Больше идет преобладание женских цветков. А также данный вид кустовидной формы и одностебельное. Форма цилиндрическая, основание ребристое, а верхушка достаточно гладкая. Имеет светло-зеленый цвет. Масса плода достигает 200 г. Внутренняя часть кремового цвета с хорошими вкусовыми качествами.

Отличается хорошей скороспелостью и урожайностью.

Янтра. Считается ранним и достаточно высокоурожаемым сортом. Мякоть у данного сорта очень нежная с хорошими вкусовыми качествами. Растение имеет небольшой компактный куст. Мужские и женские цветки открываются практически одновременно. Период от всходов до полного созревания проходит порядка 50 дней. Масса плода достигает около 300 г.

Фонарь. Считается среднеспелым сортом. Период от всходов до полного созревания проходит около 100 дней. Плоды напоминают светящийся яркий плафон средних размеров. Форма плода округло-плоская, масса достигает 5 кг. Кора светло-оранжевого цвета. Мякоть отличается хорошим нежным вкусом, желтая сочная имеет нежную консистенцию, которая не изменяется в процессе длительного хранения в зимнее время в проветриваемых помещениях.

Подлежит долгому хранению. По ценным вкусовым показателям и содержанию целебных веществ сорт включен в продукты для диетического и детского питания.

Барнаульская кустовая. Считается среднеранним сортом. Период от всходов до созревания проходит около 105 дней. Форма плода овально-цилиндрическая средней величины. Масса плода достигает 5 кг. Имеет серую окраску. Подлежит долгому хранению и устойчив к пониженным температурам.

Бирючукская 735. Среднеспелый сорт, с высокой урожайностью. Он выделяется красивым золотистым цветом плодов с нежной бледно-оранжевой мякотью. Форма плода плоскоокруглая, слабосегментированная. Плоды имеют высокий процент сухого вещества и ценных биологически активных соединений.

Атлант. Требуется длинный период вегетации (от 115 до 130 дней), поэтому включен в группу позднеспелых. Плоды могут достигать больших размеров и массы 50 кг.

Форма овальная, цвет оранжевый, поверхность сегментированная или почти гладкая.

Мякоть плотная, светло-оранжевая, сочная. Кора толстая и крепкая. Плетни довольно длинные. Сильное их укорачивание нежелательно.

Амбар. Это новый высокопродуктивный сорт. Полукустовый, среднеспелый. Плоды темно-зеленого цвета, плоскоокруглые, массой 2–4 кг. Сорт выделяется высоким содержанием каротина, идеально сохраняется. Мякоть ярко-оранжевая, сочная.

Большой Макс. Еще один позднеспелый сорт, популярный среди огородников России. Плоды Большого Макса весят 40 кг. Он достигает такой массы за 4,5 месяца с момента появления

всходов.

Рекомендуют выращивать сначала рассаду, которую после окончания последних майско-июньских заморозков высаживают в открытый грунт. Сорт отличается высокой урожайностью и редкой красоты розово-оранжевой кожурой. Мякоть плотная, сладкая, оранжевого цвета, с высоким содержанием сухого вещества.

Стофунтовая. Относится к группе среднеспелых. Дает большие урожаи красивых крупных плодов желтого или оранжевого цвета.

Кожура кажется отшлифованной, имеет гладкую поверхность.

Мякоть оранжевая или же светло-желтая, консистенция мягкая, неплотная. Отличается хорошей лежкостью.

Болезни и вредители тыквы

Наибольшую опасность для тыквы представляют бактериоз, белая и корневая гниль, мучнистая роса, а из вредителей — бахчевая тля и слизни.

Болезни

Бактериоз поражает все надземные органы растения, однако сильнее всего страдают листья. На них образуются угловатые пятна коричневого цвета, ограниченные жилками листа. Позже листья становятся бурыми, подсыхают и опадают. Плоды покрываются пятнами в виде углубленных язв. Наиболее интенсивно заболевание проявляется в теплые и дождливые годы. Для лечения и профилактики бактериоза растения опрыскивают 1 %-ным раствором бордоской жидкости или хлорокисью меди.

Белая гниль поражает стебли, листья, плодоножки и плоды растений. Заболевшие ткани становятся мокрыми, покрываются ватообразным мицелием грибов. Заболевание особенно быстро развивается при высокой влажности воздуха, недостаточной аэрации почвы, загущенной посадке и ослаблении растений. Как только появятся первые признаки белой гнили, пораженные части стебля следует зачистить (снять мицелий и часть ткани) и припудрить их мелом или мелко толченым древесным углем. Поврежденные участки на растениях также можно вырезать и уничтожить подальше от огорода.

Корневая гниль поражает основание стебля и корни. Сначала они становятся бурыми, затем размягчаются и загнивают. Заболевания вызывают почвенные грибы при неблагоприятных условиях роста и развития растений. Источниками заражения могут стать растительные остатки, почва, несоблюдение севооборота. Для спасения растения на начальных этапах заболевания необходимо подсыпать свежую почву, перегной и хорошо разложившуюся торфокрошку. Также можно его омолодить: стебель пригнуть к земле, насыпать на него немного свежего грунта, а после образования корней (через 10–15 дней) снова подсыпать почву.

Мучнистая роса проявляется в виде небольших белых или сероватых мучнистых пятен на верхней, затем на нижней стороне листьев и на стебле. Разрастаясь, пятна занимают значительную часть листовой пластинки, которая со временем приобретает бурый оттенок и засыхает. Особенно быстро болезнь развивается при резких колебаниях температуры ночью и днем, слабой

освещенности.

Для профилактики и борьбы с данным заболеванием рекомендуют опрыскивать растения настоем коровяка или сена (1 кг перепревшего сена настоять в 3 л воды в течение 3-х суток, процедить и разбавить водой в соотношении 1: 3). Делать эту процедуру нужно вечером, повторить через 7–9 дней. Кроме того, можно воспользоваться и разрешенными химическими препаратами. Чтобы избавиться от оставшейся грибной инфекции, после уборки урожая следует уничтожить (сжечь или удалить с участка) пораженные плоды, сорняки, а затем глубоко перекопать почву.

Вредители

При появлении вредителя необходимо срочно воспользоваться разрешенными химическими препаратами. Можно опрыскивать растения отварами или настоями ромашки аптечной, здоровой картофельной и помидорной ботвы, дурмана, полыни, чеснока, либо опудрить табачной пылью и золой. Слизни любят практически все овощи. Откладывают яйца в дерн, под камни, к корневым шейкам растений. Особенно активны в дождливый сезон. Днем взрослые особи прячутся, а ночью выползают на охоту и выедают в сочных плодах ткани, делая при этом отверстия и углубления.

Чтобы изловить вредителя, на границах участка раскладывают влажную мешковину, листья лопуха, доски. Днем в этих местах слизни будут отдыхать, а вечером надо только собрать их и уничтожить. Можно также опыливать посеы смесью гашеной извести с табачной пылью или золой, взятых в равных частях.

Бахчевая тля темно-зеленого цвета, личинки зеленые или желтые. Они высасывают сок, в результате листья засыхают и растения гибнут.

Крукнек

Хотя крукнек был завезен в Россию еще в начале XIX в., в российских садах его можно встретить только у любителей редких овощных культур.

Крукнек — одна из разновидностей твердой тыквы со своеобразным изогнутым у плодоножки плодом. По-английски «крукнек» — «кривая шейка».

Характерным признаком крукнека является форма его плодов. Они удлиненные, грушевидные или булавовидные, иногда имеют вытянутую форму с перехваченной шейкой, утолщенные на цветочном конце, очень похожи на крупную грушу, искривленную в верхней части. Поэтому крукнек иногда и называют кривошейкой.

Недозрелые плоды крукнека — прекрасный диетический продукт, повышающий аппетит и улучшающий пищеварение. Их жарят, сушат, варят, маринуют, фаршируют, консервируют.

Выращивают в основном сорта канадского происхождения.

Крукнек — теплолюбивое растение, погибает даже от кратковременных заморозков, не любит тени.

Он может с успехом выращиваться практически на каждом участке, как и его близкий родственник — кабачок.

Полезные свойства

По питательности и технологическим качествам значительно превосходит мякоть кабачка. Семена похожи на семена кабачков, но еще более короткие, сохраняют всхожесть до 6–7 лет.

Крукнеки используют в диетическом и лечебном питании при сердечно-сосудистых заболеваниях и при хронических болезнях желудочно-кишечного тракта.

В пищу употребляют плоды в возрасте 5–7 дней. Убирать плоды следует своевременно и регулярно, не оставляя перезревших. Плодоношение продолжается до осенних заморозков.

Пока это редкий гость на наших просторах, но даже красноярские огородники, постоянно выращивают этот диковинный овощ. Поверхность плодов у крукнека бугорчатая, цвет ярко-желтый или белесый. Мякоть сочная, нежная, оранжевого или кремового цвета.

Применение в кулинарии

Плоды крукнека варят, тушат, маринуют, солят, консервируют. С крукнеками варят овощные супы, фаршируют мясом или овощами, готовят на пару, замораживают.

При желании крукнеки можно хранить в квартире длительное время свежими — до января–февраля они прекрасно лежат без ухудшения вкуса. Сырые крукнеки добавляют в различные салаты. А икра из крукнека — деликатесный продукт.

Крукнеки используют в диетическом и лечебном питании при сердечно-сосудистых заболеваниях и при хронических болезнях желудочно-кишечного тракта.

Крукнеки жаренные

1 кг крукнеков, соль, 3 ст. л. растительного масла для жарения, зелень укропа.

Крукнеки очистить тонким срезом, нарезать ломтиками толщиной примерно 0,5 см, обжарить на масле с обеих сторон, посолить.

Подавать крукнеки горячими, посыпав мелко нарезанным укропом.

Крукнеки, фаршированные мясом и рисом.

Крукнек массой 1 кг, 500 г вареного мяса, 3 ст. л. риса, 2 головки репчатого лука, соль, перец черный молотый, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сметаны, зелень петрушки.

Для фарширования выбрать ровный крукнек, очистить от кожицы, срезать концы, выбрать ложкой семена, промыть, наполнить фаршем, положить в латку, обжарить со всех сторон в масле, полить сметаной, закрыть крышкой, запекать в духовке 30 минут. За 5–7 минут до окончания приготовления блюда крышку снять.

Для фарша пропустить мясо через мясорубку, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, мелко нарезанным и обжаренным в масле репчатым луком, приправить фарш солью и перцем по вкусу.

По такому же принципу готовят крукнеки, фаршированные гречневой кашей с грибами, перловой кашей со шкварками, кореньями с томатом и другими разнообразными наполнителями.

Икра из крукнеков

1 кг крукнеков, 3 головки репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 100 г томатной пасты, 2 дольки чеснока, 1 ст. л. 9 %-ного уксуса, соль, перец черный молотый, зелень петрушки.

Подготовленные крукнеки пропустить через мясорубку, положить в эмалированную посуду с чугунным дном, посолить, закрыть крышкой и тушить до мягкости в духовке. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле, отдельно спассеровать томатную пасту и добавить за 5 минут до готовности.

Охлажденную икру приправить столовым уксусом, перцем, измельченным чесноком, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать как закуску.

Крукнеки, жаренные в тесте

1 кг крукнеков, растительное масло для жарения.

Для теста: 1 стакан муки, 2 яйца, 3/4 стакана молока, соль и сахар по вкусу.

Крукнеки вымыть, нарезать кружочками (у молодых крукнеков можно не срезать кожицу), обмакнуть в тесто, обжарить с обеих сторон в кипящем масле до зарумянивания.

Для теста: просеять муку в мисочку, влить растертые с солью желтки, молоко, перемешать, ввести взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить легкое воздушное тесто, перемешивая сверху вниз, чтобы сохранить структуру пены. Тесто должно иметь консистенцию густой сметаны и хорошо обволакивать крукнеки.

Обжаренные в тесте крукнеки сложить в сковороду и поставить потомиться в нагретую духовку, не закрывая крышкой.

Подавать с молоком или сметаной.

Крукнеки, запеченные с сыром

Крукнек массой 1 кг, 2 ст. л. муки, соль, 2 ст. л. тертого сыра, растительное масло, зелень укропа или петрушки.

Для соуса: 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, ½ ст. сметаны.

Крукнеки нарезать кружками толщиной 1 см., посолить, обвалять в муке и обжарить в масле, положить в посуду, залить

сметанным соусом, посыпать тертым сыром, запечь в духовке.

Для приготовления соуса нужно подсушить муку на сковороде, насыпав её тонким слоем и непрерывно помешивая, добавить сливочное масло, прогреть, затем влить сметану, все перемешать до однородности, довести до кипения.

Подавать блюдо горячим, посыпав мелко нарезанным укропом.

<i>Оладьи из крукнеков</i>

400 г крукнеков, 2 яйца, 1 ст. муки, соль, сахар по вкусу, растительное масло для жарения.

Крукнеки очистить от кожицы и семян, натереть на терке, приправить солью, сахаром, добавить желтки, муку, массу перемешать, затем ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно перемешать. Обжарить оладьи в растительном масле.

Применение в медицине

Яркие, разнообразной формы тыквочки в России появились как «декоративные тыквы» и долго использовались для украшения садов и огородов. Однако следует знать, что крукнеки по питательности превосходят и кабачки, и патиссоны.

Минеральный и витаминный состав этого овоща практически не отличается от минерального состава тыквы. Лишь по содержанию каротина тыква намного богаче, однако, обилие минеральных компонентов, причем с ощелачивающим действием на процессы обмена веществ, низкая калорийность делают крукнеки незаменимыми в питании больных сахарным диабетом.

Полезны крукнеки больным атеросклерозом, ишемической болезнью сердца, нарушением обмена веществ, страдающим избыточным весом.

К тому же они имеют исключительно полезный химический состав, содержат много белка, витамина С, минеральных солей и т. д., а семена богаты жирами. Этот овощ рекомендуется при сердечно-сосудистых заболеваниях, малокровии, хронических заболеваниях желудочно-кишечного тракта и почек. Из-за своей низкой калорийности плоды прекрасно подходят для диетического меню.

Выращивание крукнека

Агротехника выращивания та же, что и у кабачков. Посевы при посадке регулярно рыхлят, пропалывают, в сухую погоду поливают.

Крукнек, как и полагается жителю тропиков, очень требователен к свету и теплу. Его семена начинают прорастать при температуре +13...14 °С, а оптимальная температура для их развития +25...28 °С. Даже при самых непродолжительных заморозках растение сразу погибает. Крукнек плохо переносит сильные колебания суточных температур. При продолжительной прохладной погоде листья растения бледнеют, а образование завязей прекращается.

Слишком высокая температура и длинный световой день также отрицательно сказываются на растении, при этом появляются только мужские цветки. Но скороспелость и высокая урожайность полностью покрывают все сложности его выращивания.

Крукнек имеет развитую и мощную корневую систему, и легко переносит кратковременную засуху. Но богатый урожай можно получить только при устойчивых поливах в период цветения и плодоношения.

Как и все тыквенные, крукнек требователен к плодородию почвы.

Чтобы не было переопыления с другими тыквенными, выращивают крукнек лучше в отдалении от кабачков и патиссонов.

Подготовка почвы

В наших условиях крукнек лучше растить через рассаду точно так же, как и кабачки. Из-за высокой требовательности крукнека к свету и теплу на участке для него лучше отводить места с южной стороны строений, хорошо освещенные и защищенные от холодного ветра. Почва должна быть легкая, заправленная органическими удобрениями, с низким залеганием грунтовых вод. На тяжелых глинистых, кислых и сильно заболоченных почвах крукнек не растет. Его можно выращивать после всех овощей, кроме тех, что из семейства тыквенных.

Выращивание крукнека через рассаду

Семена перед посевом замачивают на несколько часов в растворе стимулятора роста циркона или эпинаэкстра. Высевают их в отдельные торфоперегнойные горшочки, почва в которых заправлена перегноем и комплексным минеральным удобрением. Рассаду ничем не подкармливают — ей вполне хватает питательных веществ, заделанных в грунт.

Рассаду перед высадкой в грунт надо обязательно закалить. С этой целью ее выносят на балкон, ставят у открытой форточки.

В открытый грунт рассаду крункена высаживают в возрасте 30–35 дней. Перед высадкой сеянцы должны иметь по 2–3 настоящих листочка темно-зеленого цвета с коротким приземистым стеблем, а корневая система молодых растений должна плотно оплести весь объем кубика, корни должны быть белые, неповрежденные.

Такая рассада безболезненно перенесет новые условия открытого грунта. Более взрослая — приживается значительно хуже.

При посадке рассады на постоянное место не следует менять положение растения по отношению к свету, при котором оно росло в комнате, поскольку у крункена это проходит довольно трудно и может вызвать задержку в развитии.

Рассаду при нормальной весне высаживают на грядки под пленочные укрытия в третьей декаде мая, заглубляя ее в почву до семядольных листьев и предварительно полив лунки горячей водой. Грядку сразу надо укрыть пленкой, натянутой по проволочным дугам. Через 20–25 дней пленочное укрытие можно снять, а при плохой погоде оставить его на весь сезон.

Эти сроки посадки дают возможность получить урожай молодых плодов уже в июне. Почву грядок готовят заранее, внося в нее компост и минеральные удобрения. За неделю до высадки рассады прикрывают грядку пленкой, чтобы почва хорошо прогрелась. Предпочтительно высаживать рассаду на земляные холмики, которые насыпают через каждые 70–90 см. Перед посадкой рассаду из горшочка не вынимают, разламывают стенки горшочка, вынимают рассаду с грунтом и устанавливают в предварительно сделанное углубление в холмике. Высаживать рассаду лучше в теплый день после обеда, а на ночь прикрывают ее укрывным материалом, который утром снимают, если следующий день солнечный и теплый.

В дальнейшем поливают, рыхлят и пропалывают. Поливают только теплой водой, чтобы избежать развития заболеваний. Подкормки начинают через 2 недели после высадки рассады и далее регулярно повторяют их каждые 10 дней до середины августа.

За растениями необходим постоянный контроль. При загущении куста вырезают старые и поврежденные листья из его середины, а также удаляют побеги, на которых нет завязей.

Скороспелость и высокая урожайность крукнека полностью покрывают все сложности его выращивания. Уже через 30–40 дней после высадки рассады можно снимать первые плоды. В дальнейшем плоды снимают с куста регулярно, чтобы дать возможность нарастать новым завязям. Масса одного крукнека может достигать до 1 кг, но вкуснее плоды меньших размеров, до созревания в них семян. С одного растения можно снять до 8 плодов. Примерно с середины августа грядку с крукнеками на ночь начинают накрывать пленкой для сохранения тепла. Поскольку плоды не переносят заморозков, их следует снимать заблаговременно, до наступления заморозков.

Выращивание крукнека в открытом грунте

Для выращивания крукнека в открытом грунте грядку лучше сделать утепленной. Для этого вдоль всей грядки посередине необходимо прокопать канавку глубиной 40 см, засыпать в нее навоз, перепревший компост, листья, мусор и сверху положить слой плодородной земли толщиной 15–20 см.

Если органики мало, то можно ограничиться лунками размером 40 × 40 × 40 см, которые следует наполовину заполнить органикой и засыпать землей, образовав сверху холмик, на котором и сажают растение. Затем грядку надо прикрыть черной пленкой. К посеву лучше приступать, когда температура почвы в лунке будет +15...20 °С.

Посев семян прямо в открытый грунт проводят в начале третьей декады мая, когда минует угроза заморозков, а почва на глубине 8–10 см прогреется до +13...14 °С. Перед посевом семян землю следует обильно полить горячей водой. Такой посев лучше производить в 2–3 срока с интервалом 3–4 дня, чтобы уменьшить вероятность повреждения всех всходов заморозками. Сразу после посева семян лунки надо закрыть пленкой, а после появления всходов в пленке прорезают отверстия и выпускают растения наружу.

Уход за растением

Крукнеки обычно не нуждаются в формировании. Однако в период цветения, если вегетативная масса разрослась в ущерб плодам, для улучшения условий опыления цветков насекомыми утром в солнечную погоду надо срезать по 2–3 центральных

листа. Также систематически необходимо удалять стареющие листья и пораженные гнилью плоды.

В фазе 3–4 настоящих листьев, а затем через каждые 3 недели, под растения надо подсыпать приносной перегной, грунт или торф, а не сгребать почву с поверхности, оголяя и повреждая корни.

При недостатке влаги растения необходимо систематически поливать нагретой на солнце водой, причем лучше реже, но обильно. Чтобы уберечь цветки и завязи от загнивания поливать их надо так, чтобы на них не попадала вода. Лучше это делать по бороздам.

Цветки крукнека, в отличие от тыквы и кабачков, днем бывают закрытыми, а начинают открываться лишь к вечеру, то есть для дневных насекомых они почти недоступны. А к вечернему времени активность дневных насекомых-опылителей резко снижается. Из тыквенных культур этим же свойством обладает и знакомая всем лагенария.

Цветки перекрестно-опыляемые и по этой причине они довольно часто плохо опыляются и быстро опадают. Чтобы такого не произошло, их желательно опылять искусственно в вечерние или утренние часы. Для этого на тонкую палочку надо намотать кусочек ваты, прикоснуться ею к пыльникам 2–3 мужских цветков, собрать пыльцу и перенести ее на цветок с завязью.

Кроме того, для привлечения насекомых во время цветения надо опрыскивать растения сладкой водой, растворив 1/4 ст. л. меда в стакане воды.

В случае неожиданного понижения температуры можно удалить верхушки растений. При этом образуются боковые побеги, на которых появятся женские цветки.

За лето растения надо дважды подкормить. Первый раз это делают перед цветением, растворяя в 10 л воды по 1 ст. л. аммиачной селитры и суперфосфата и 1 ч. л. сульфата калия и расходуя его на 4–5 растений.

Вторую подкормку во время плодоношения лучше провести раствором коровяка (1:10) или птичьего помета (1:15), расходуя ведро раствора на 7–8 растений. После подкормки растения надо полить теплой водой по листьям, чтобы избежать ожогов. Многие садоводы за 3–4 недели до конца вегетации прищипывают почки роста растений, чтобы ускорить созревание плодов.

Одновременно на растении надо оставлять не более 3–4 завязей и использовать в пищу только молодые крукнеки, пока их длина составляет 9–10 см. Молодые плоды необходимо собирать регулярно 1–2 раза в неделю. Это очень сильно стимулирует рост и образование новых зеленцов, повышает общее плодоношение.

Опоздание со сбором снижает урожайность и ухудшает качество плодов, поскольку переросшие они теряют свои вкусовые качества и становятся непригодными к употреблению. К тому же у зрелых крукнеков кора настолько прочная, что вскрыть ее можно только при помощи ножовки или топорика. В местах выращивания крукнек ценят за его скороспелость, очень высокую урожайность и превосходные вкусовые качества. Плоды отличаются хорошей лежкостью и могут храниться до января.

Кабачки

Кабачки относятся к виду твердокорых тыкв. Их родоначальник, как полагают, — высокорослая тропическая лиановая тыква, до сих пор произрастающая в болотистых местах Флориды. Окультуривание лиановой тыквы на Американском континенте происходило в различных климатических условиях на протяжении длительного периода — 8–10 тысячелетий. Это способствовало возникновению культурных видов с различными требованиями к окружающей среде.

Кабачки употреблялись в пищу индейцами. Высаживали их специально совместно с кукурузой. Такой тесный союз двух огородных культур был для них взаимовыгодным — кабачки защищали кукурузу от сорняков, а последняя создавала необходимую тень для кабачков и снабжала их азотом. В XVI–XVIII веках кабачок стал активно использоваться во многих кухнях мира: первыми употреблялись семена плодов, и только позднее стали использовать в пищу сами кабачки.

Полезные свойства кабачков

Кабачки, применяемые в пищу, предпочитают собирать на ранней стадии их роста, когда в них нет созревших семян и грубой кожицы. Такие кабачки имеют отличные вкусовые качества и хорошо подходят для диетического питания, детской кухни, поскольку они низкокалорийны (100 г кабачков имеют калорийность порядка 16 ккал).

Кабачки являются богатым источником калия, клетчатки, фосфора и кальция. Они богаты витамином С и витаминами группы В. Кабачки и цуккини имеют наилучшие вкусовые качества и необыкновенно легко усваиваются. Являются важной составляющей детского меню, а также людей, страдающих от проблем с пищеварением. Благодаря легкой усвояемости и низкой калорийности кабачки являются одним из самых популярных овощей в диетах для похудения.

Применение кабачков в кулинарии

Кабачки приятны на вкус. В пищу их используют в переработанном виде — отваривают, жарят, тушат. Они хорошо маринуются, приобретая своеобразный вкус. Из кабачков делают различные консервы (кабачковая икра, кабачки жареные, фаршированные).

Употребляют кабачки в виде недозрелых молодых завязей, когда кожица на плодах еще тонкая и мягкая, а семенная камера невелика. У кабачков снимают 8–12-дневные завязи, у патиссонов — 3–5-дневные.

Пицца из кабачков

Очищаем кабачок от кожицы, нарезаем толщиной примерно 1 см — это и будет основа нашей пиццы. Удаляем из получившихся кружков середину. Обмакиваем в яйцо и муке обжариваем с одной стороны на раскаленной сковороде на растительном масле. Переворачиваем по мере готовности и заливаем в отверстия кабачков приготовленную заранее смесь как для омлета. Сразу кладем нарезанные колбасу, помидоры и зелень. Закрываем крышкой и жарим минут 10 на медленном огне. Это приятная и легкая закуска!

Суп молочный с кабачками и картофелем

Состав: 250 г молока, 150 г воды, 125 г картофеля, 75 г кабачков, 5 г сливочного масла.

Нарезанный дольками картофель следует положить в горячее молоко и варить 10 минут, добавить кабачки, нарезанные ломтиками, соль и варить при слабом кипении до готовности.

Кабачки с йогуртом

Состав: 500 г кабачков, 200 г натурального йогурта, 2 ч. л. горчичного семени, молотый черный перец.

Помыть и обрезать кабачок. Нарезать тонкими ломтиками. Накрыть и тушить 5–6 минут на сильном огне. Смешать йогурт, горчицу и перец и осторожно залить кабачок.

Подавать в горячем виде.

Кабачки с картофелем в соусе из сметаны

Состав: 4 кабачка, 6 клубней картофеля, 4 красных помидора, 2 стакана соуса из сметаны, 2 ст. л. пшеничной муки, 1/2 стакана растительного масла, черный молотый перец, зелень и соль по вкусу.

Кабачки и картофель очистить, вымыть, нарезать кружками. Кабачки посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и поджарить с двух сторон. Картофель обжарить и соединить с кабачками. Залить сметанным соусом, дать прокипеть 5 минут.

Подавать, гарнировав дольками красных помидоров.

Суп-пюре из кабачков и стручковой фасоли

Состав: 2 кабачка, 20 стручков фасоли, 1 стебель лука-порея, 3 ст. л. пшеничной муки, 1 л сливок, 4 ст. л. сливочного масла, 1 желток, соль, зелень укропа и петрушки.

Кабачки очистить, нарезать тонкими кружочками, положить в сотейник, добавить мелко нарезанный лук-порей, сливочное масло, посолить и тушить до мягкости. Затем протереть их через сито, влить разведенные с мукой сливки (взяв 0,75 общего количества сливок), размешать, добавить соль по вкусу, дать вскипеть.

Молодую стручковую фасоль нарезать ромбиками и отварить в слегка посоленной воде. Желток взбить со сливками, прогреть на плите, не доводя до кипения, влить через сито в суп, добавить сливочное масло, размешать.

При подаче на стол в тарелки положить 1–2 столовые ложки отварной фасоли, залить супом-пюре, посыпать нарезанной зеленью укропа и петрушки.

К супу подать гренки.

Кабачки, жареные в кляре

Состав: кабачки 500 г, яйца 2 шт., мука 80 г, молоко 100 г, масло растительное 120 г, соль по вкусу.

Кабачки очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Из яичных желтков, муки и молока замесить тесто (кляр). Охлажденные яичные белки взбить и ввести в тесто. Ломтики кабачков посолить, обмакнуть в кляр и обжарить в большом количестве разогретого масла.

Подать кабачки горячими, можно с картофельным пюре.

Жареные кабачки с макаронами

Состав: 4 кабачка, 1 стакан макаронных рожков, 0,5 стакана растительного масла, 2 стакана лукового соуса, черный молотый перец, зелень и соль по вкусу.

Кабачки вымыть, срезать завязь и плодоножку, нарезать брусочками, посыпать солью и перцем, запанировать в муке и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Макароны рожки отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, промыть водой и соединить с кабачками. Кабачки и макароны залить луковым соусом, заправить по вкусу солью, перцем, поместить на 5 минут в духовку.

Луковый соус: луковицы очистить, нашинковать, спассеровать в масле, залить водой или сметаной и потушить.

Подавая к столу, кабачки посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Свинина, запеченная с кабачками

Состав: 300 г свинины, 300 г кабачков, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 20 г свиного жира, перец и соль по вкусу.

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Мясо промыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйца очистить и натереть на крупной терке.

Мясо и кабачки посолить, поперчить, выложить на смазанный жиром противень, сверху положить кольца лука и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Готовую запеканку выложить в блюдо, посыпать тертыми яйцами и подать к столу.

Салат из кабачков

Молодые кабачки порезать мелкими кубиками, обжарить на подсолнечном масле. Жаренные кубиками кабачки сложить в салатницу и заправить майонезом и чесноком. По желанию можно добавить зелень. Очень вкусно и красиво. Как в горячем виде, так и в холодном.

Кабачки, фаршированные мясом

Состав: 1 кабачок, 500 г мясного фарша, 1/2 стакана

сметаны, 3 ст. л. подсолнечного масла. Зелень укропа или петрушки, соль по вкусу.

Кабачок очистить, нарезать кружочками толщиной 25–30 мм. Вырезать сердцевину с семенами. Полученные колечки заполнить заранее приготовленным мясным фаршем, слегка сжать между ладонями, чтобы фарш заполнил все образовавшееся пространство, обжарить с обеих сторон, затем выложить на глубокую сковороду, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25–30 минут. Перед подачей на стол полить сметаной и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Применение в медицине

Данный овощ богат витаминами и минеральными солями. В нем содержатся столь необходимые человеку соли кальция, фосфора, железа, магния и калия. В его состав входят такие витамины, как В₁ и В₂, витамин С, никотиновая, фолиевая и яблочная кислоты.

Спектр полезности кабачка довольно широк: он предохраняет человека от многих болезней, в частности от подагры, атеросклероза, преждевременного старения организма. Благодаря высокому содержанию пектинов, они облегчают состояние больных с воспалением толстого кишечника, улучшают пищеварение. Их рекомендуют при ожирении, снижении функции желчного пузыря, отеках, вызываемых сердечно-сосудистыми нарушениями, некоторыми болезнями почек и мочевого пузыря. Пищевые волокна, содержащиеся в кабачке, — эффективное средство профилактики рака прямой кишки. Свежеприготовленный сок кабачка в небольших дозах полезно принимать на ночь людям, страдающим бессонницей, при тревожном сне. Тибетская народная медицина использует кабачки в лечебном питании при заболевании печени, почек и сердца, при гастрите с повышенной кислотностью, а также язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки.

Кабачки способны регулировать давление, вес, обладают мочегонным действием. Разумеется, сами по себе кабачки не способны избавить от какой-либо болезни, однако могут благоприятно воздействовать на организм человека в целом.

Выращивание кабачка

Кабачки можно сажать разными способами, например, высевать в грунт или высаживать уже заготовленную заранее рассаду.

Высевать семена на рассаду можно с начала апреля и до начала мая. Молодые и взрослые растения могут быть подвергнуты нападению вредителей или заразиться болезнями, поэтому для посадки следует выбирать те места в огороде, где раньше не было заражения почвы.

Кабачки относятся к семейству тыквенных растений. Чтобы получать хороший урожай, каждый год следует менять места посадки, тогда не будет пустоцветов и болезней.

При выборе участка надо помнить, что нельзя выращивать кабачки на местах, где в предшествующие годы возделывались тыквенные культуры.

Подготовка почвы

Землю на грядках лучше подготовить с осени, перекопав на штык лопаты, добавить навоз или перегной из расчета 5–6 кг на 1 м², 25–30 г двойного суперфосфата и сульфата калия. Весной перекопать еще раз, разровнять, полить теплым раствором марганцовки и внести по 20 г аммиачной селитры на 1 м².

Кабачки можно сеять как сразу в грунт, так и рассадой, главное, чтобы место было солнечное. Как и все тыквенные, кабачки любят свет и тепло. Поэтому места для них нужно подбирать в соответствии с их потребностями.

Выращивание семенами

Пророщенные семена можно сеять только в заранее увлажненную почву, в сухой они погибнут. При размещении семян на грядке надо исходить из того, что на одно растение требуется 0,5 м² земли.

Вырыв лунку, насыпьте в нее горсть перегноя и щепотку золы, перемешайте с землей, чтобы не обжечь корни растений, и полейте. Глубина посева на легких почвах — 5–6 см, на плотных 3–4 см. В лунку помещают по 2 семечка и засыпают землей.

Семена сеют приблизительно во второй декаде мая, когда почва прогреется до +14–16 °С и закончатся весенние заморозки. Можно сеять сухие семена, но лучше дать им проклюнуться, для

чего выдержать сутки или двое в мокрой марле. (Не замачивайте семена в плотной ткани — быстро проросшие корешки «врастут» в ткань, и вы их неизбежно сломаете).

Чтобы не образовалась поверхностная корка, землю вокруг мульчируют торфом или перегноем. Второй (резервный) росток потом удаляют или прищипывают, но при необходимости его можно и пересадить.

При благоприятных погодных условиях кабачки можно сеять в открытый грунт в лунки на грядку по схеме 70 × 70 см. Посев проводят с 1 мая по 10 июня. В каждую лунку сеют на глубину 2–3 см по 2 семени на расстоянии 5 см друг от друга. В случае прорастания обоих семян одно растение удаляют или пересаживают на другую грядку.

После посева семян или посадки рассады грядку накрывают укрывным материалом или пленкой. В случае заморозков необходимо дополнительное утепление. Пленку снимают с грядки после 12–15 июня.

Для получения урожая кабачков, предназначенных для зимнего хранения, семена сеют с 1 по 10 июня.

Семена кабачков сохраняют всхожесть 5–8 лет, начинают прорастать они при 8–9 °С, наиболее благоприятная температура для роста и развития — 20–25 °С.

Набухшие, но не проросшие семена можно закалить — охладить до 0 °С и оставить при такой температуре на двое суток. Хорошие результаты дает и прогревание семян — 6 часов при температуре 50–60 °С или 5–7 суток на солнечном подоконнике. Всходы появляются через 6–7 суток после посева. Они боятся заморозков, однако переносят кратковременное похолодание (до 4–5 °С).

Правда, как и все тыквенные, кабачок этой операции не любит. Поэтому пересаживать надо осторожно, не давая кому земли с корнями развалиться, и обязательно предварительно полить растение.

Выращенные в открытом грунте сильные и закаленные растения догонят и перегонят в росте все остальные, а ведь через 40–45 дней после появления всходов уже можно собирать первый урожай.

Выращивание рассады кабачков

Высевать семена на рассаду можно с начала апреля и до начала мая. В открытый грунт рассаду высаживают 35-дневную (с момента всхода), предварительно закалив обычным способом. Если есть предположение заморозков, то грядку нужно накрыть

пленкой или стеклом до того момента, как пройдут заморозки.

Кабачки выращивают преимущественно в открытом грунте.

Проклюнувшуюся семечку нужно пересадить в коробку с землей на глубину 2 см и при этом, поливая рассаду теплой водой. Если кабачки выращивать таким способом, то они не долго хранятся, а предназначены для раннего употребления.

Для рассады берут полные торфяные горшочки размером 10 × 10 см, насыпают в них питательную смесь из торфа и перегноя или приобретают готовый почвогрунт, поливают теплой водой и сеют подготовленные семена на глубину 2–3 см.

Рассаду выращивают при температуре воздуха 18–22 °С.

Кабачки очень влаголюбивы, поэтому нуждаются в правильном и постоянном поливе. Полив нужно производить теплой водой и обязательно только под корень. Увеличить полив в 2 раза во время плодоношения. Если поливать растения холодной водой, то происходит загнивание молодых завязей. Очень важно следить, чтоб корневая система всегда была закрыта землей.

Поливают рассаду теплой (22 °С) водой из расчета 1–2 стакана на 1 горшочек один раз в течение 10–12 дней.

Уход за растением

Кабачки опыляются пчёлами, осами и другими насекомыми. Для того чтобы опыление было эффективным можно опрыскивать рано утром цветущее растение водой, подслащенной медом.

В продолжение всего периода выращивания рассады ее подкармливают 2 раза.

Первую подкормку делают через 8–10 дней после появления всходов. В 1 л воды разводят 1 г «Бутона» (стимулятор роста). Поливают 1 стакан на 1–2 растения. Вторую подкормку делают через 8–10 дней после первой. В 2 л воды разводят 1 ч. л. «Агриколы-5» и поливают из расчета 1 стакан раствора на 1 растение.

30–35-дневную рассаду высаживают в открытый грунт на грядку, которую закрывают пленкой до наступления теплой погоды. Посадку рассады проводят утром или в пасмурные теплые дни. При посадке в лунку следят за тем, чтобы горшочки были плотно обжаты почвой и находились на 2–3 см ниже ее поверхности. Эффективным является внесение в лунку перед посадкой органо-минеральной смеси следующего состава: 0,5 ведра перегноя или компоста, 5 г мочевины, 20 г суперфосфата, 10 г хлористого калия. При посадке кабачков необходим полив (1–2 л воды под одно растение).

Кабачки можно сеять в нескольких местах участка, расположенных на солнечном, теплом месте. Для этого используют небольшие свободные участки земли под одно — два растения. При соответствующем уходе эти растения хорошо разрастаются и дают много плодов.

Ранние кабачки

Заманчиво получить кабачки в самом начале лета, когда они особенно востребованы. Для выращивания ранних кабачков нужно выполнить три условия:

- 1) вырастить раннюю рассаду и рано высадить ее,
- 2) выращивать кабачки на компостной гряде,
- 3) самое главное, защитить молодые кабачки от весенних заморозков.

Так как у нас стоит задача получить ранние кабачки, то выращивание рассады производим дома, потому что в весенних парниках и теплицах в это время еще достаточно холодно. Семена кабачков высевают в стаканчики, примерно за три недели до высадки на грядку. В более северных районах семена кабачков высевают в последнюю неделю апреля. Главное — не дать рассаде сильно перерасти. Для этого требуется яркий свет и прохладная температура по ночам.

Лучше выращивать кабачки цукини. Сорта необходимо выбирать самые ранние.

Выращивание рассады ранних кабачков в домашних условиях не самая простая задача, она неизбежно вытягивается. Поэтому нужно так вырастить ее, чтобы при транспортировке переросшая рассада не сломалась, а при пересадке корни кабачка меньше травмировались, так они плохо ее переносят и неизбежно болеют некоторое время после нее.

Семена кабачков обязательно проращиваются, и для посева берутся те семена, которые проросли первыми. Семена нужно брать с запасом. Можно высевать по три семечка в высокие картонные стаканчики из-под лимонада объемом 0,33 литра или литровые картонные пакеты их под молока. Стаканчики следует заполнить землей наполовину, посадить по три семечка в стаканчик. Если взойдут все три, оставить два самых сильных ростка. Высокие бортики стакана не дают сломаться перерастающей рассаде, а при высадке кабачков в грунт стаканчик можно осторожно разрезать, не повреждая ком земли.

В лунку на грядку лучше высадить оба растения. К моменту посадки кустики кабачков имеют уже 2–3 настоящих листа. Через неделю, когда рассада оправится от пересадки, следует оставить

одно самое сильное растение. Второе прищипнуть. Такой отбор необходим, так как ранние кабачки, можно получить только от самого сильного растения.

Выращивать ранние кабачки можно только на компостной грядке. В почве они будут развиваться значительно медленнее. Грядка делается из сухих прошлогодних растительных остатков. Удобно использовать прошлогоднюю картофельную ботву. Можно заправить в компостную грядку полуперепревший прошлогодний компост.

Грядку нужно расположить в любом солнечном месте огорода или сада. Выгодно размещать возле посадок смородины, калины, слив, молодых плодовых деревьев. Компостная грядка, пролежавшая сезон возле этих посадок, отлично зарядит землю питательными веществами. За лето вокруг нее разведется огромное количество червей. Для хорошей воздухопроницаемости ее можно сделать на фашинах из связок сухих стеблей бурьяна, спаржи, топинамбура, кукурузы, так как из-за растущих кустов кабачков перетряхнуть грядку летом не удастся.

Урожайность кабачков на такой грядке в несколько раз выше, чем при выращивании кабачков на земле. Компост, разлагаясь, выделяет тепло и большое количество углекислого газа, что теплолюбивым кабачкам только на пользу. Кусты развиваются быстрее, и урожай получается раньше. Никаких подкормок минеральными или органическими удобрениями при выращивании кабачков на компостной грядке в течении сезона не требуется. Это значительно экономит ваше время, снимает с вас груз обязанностей и позволяет получить совершенно экологически чистую продукцию.

Когда грядка сформирована, посередине ее делают лунки, в которые насыпается земля или смесь земли и компоста. Примерно с ведро земляной смеси в одну лунку. В эти земляные лунки и высаживается рассада кабачков.

Защита кабачков от заморозков

Так как кабачки высаживаются на компостную гряду в очень ранние сроки, то рассаду необходимо защитить от заморозков, которые неизбежны в это время года.

Проще всего сделать это можно, поместив возле куста аккумулятор тепла из большого количества воды и укрывая рассаду на ночь пленкой.

Аккумулятор тепла — это расставленные вокруг лунки с высаженной рассадой три емкости с водой. Это могут быть 3–5-литровые банки и или 5-литровые пластиковые бутылки. Емкости с

водой расставляются как можно ближе к центру куста, причем, две банки ставятся с северной стороны куста, одна с южной. Так куст лучше освещается утренним солнцем.

Специальное пленочное укрытие для кабачков строить не нужно. Летом оно не понадобится, так как даже в нечерноземной полосе и на Урале летнего тепла для роста кабачков вполне достаточно. Пленка нужна только, чтобы укрыть молодые растения кабачков от весенних и возможных летних заморозков. Как только угроза заморозков минует, надобность в пленочном укрытии отпадет, и нет смысла тратить усилия на возведение капитальных конструкций. Пленка подойдет любая.

Так как рассада еще маленькая и емкости с водой значительно выше ее, то эти емкости и будут служить опорой для пленки, не давая ей повредить кусты кабачков. По краям пленка просто прижимается тяжелыми брусками к краю гряды, к земле, а лучше к положенным временно по краю гряды брускам.

Вода в емкостях вокруг кабачков запасает большое количество тепла в течение дня, которое она отдает ночью, повышая температуру вокруг куста, отчего кабачки развиваются значительно быстрее. Днем, если пленка не снята, емкости с водой охлаждают зону вокруг куста кабачка, не давая ему перегреться под жарким майским или июньским солнцем.

Тепло, отдаваемое водой ночью, защищает кусты кабачков от кратковременных утренних заморозков, которые неизбежно уничтожили бы рассаду, расти она без такой защиты.

К тому времени, когда минует угроза утренних заморозков, в северных районах это обычно 5–10 июня, кусты кабачков, выращенные во временном пленочном укрытии возле бутылей с водой, уже имеют пять–шесть настоящих больших листьев и бутоны. Кабачки уже отлично прижились и теперь, когда наступило тепло, активно растут, используя каждый погожий день. Выращивание кабачков рядом с аккумуляторами тепла под временным пленочным укрытием на компостной куче позволяет почти на месяц обогнать этим кабачкам своих собратьев, которые еще в это время только высаживаются и будут неделю болеть после высадки в грунт.

Таким способом первые кабачки удастся получить к 10–15 июня. Куст рано посаженный, растет до самой осени, успевая дать больше двух десятков плодов, тогда как грунтовые кабачки первый урожай дадут только в июле и за лето успеют дать всего с десяток плодов.

Чтобы первые цветы кабачков гарантированно дали завязи, их лучше опылить вручную, не надеясь на пчел. Также лучше для получения ранних кабачков выращивание разных сортов раннего

срока созревания.

Некоторые сорта, а особенно гибриды, вначале дают исключительно женские цветы и опылить их никак не удастся из-за отсутствия мужских цветов. При выращивании разных сортов кабачков, вероятность одновременного получения мужских и женских цветков выше.

В момент высадки на компостную гряду рассады кабачков и после установки емкостей с водой возле высаживаемой рассады, в эту же лунку, ближе к краям, между емкостями можно дополнительно высеять семена кабачков.

Эти семена кабачков через неделю — полторы дадут всходы, которые будут страховать основную рассаду кабачков на случай, если ее все-таки поразит заморозком. После того, как угроза заморозков минует, эту рассаду можно использовать для высадки в открытый грунт.

Выращивание кабачков в парниках и теплицах

Биотопливо (навоз), сгорая, дает дешевое, самое доступное тепло. Процесс сгорания, а значит, и биологического отопления, длится до 40 суток. Биотопливом может служить навоз крупного рогатого скота, а также помет коз, кроликов и других животных. Хорошо добавлять опилки, сухой лист, солому.

Биотопливом запасаются с осени. Опавший лист с деревьев и ягодных кустарников складывают в штабеля. Навоз накапливают до марта. Складывают тонкими и невысокими штабелями во избежание преждевременного загорания. И лишь недели за две до использования перемешивают навоз с листвой и укладывают в большой штабель. В таком положении биотопливо согревается до температуры 55–60 °С. Вот им-то и набивают парник. При набивке парника слегка уплотняют биотопливо, толщина слоя не более 60 см. По верху его насыпают слой древесных опилок (не толще 2 см). На опилки кладут хорошо удобренную почву толщиной 15 см. Через сутки — двое в парник пересаживают подготовленную рассаду.

При посадке кабачков в парники в конце марта котлован парника необходимо набить горячим навозом слоем не менее 0,5–0,7 м. Перед посадкой под каждой рамой в биотопливе делают две ямки глубиной 15–20 см и шириной около 40 см. Затем в парник по всей поверхности биотоплива насыпают грунт слоем 10–15 см. Глубина грунта в ямках составит 25–30 см.

Для приготовления грунта под кабачки берут 5 частей огородной земли, 3 части торфа и 2 части перегноя. На ведро полученной смеси вносят 100 г древесной золы, 20–30 г

суперфосфата и 15–20 г аммиачной селитры. Все это тщательно перемешивают.

Готовую к высадке рассаду в фазе 3–4 настоящих листочков высаживают в лунки, политые водой, заглубляя до семядольных листочков. Под рамой размещают два растения. После высадки рассады температура в парнике не должна быть ниже 12–15 °С. Проветривают парник осторожно, так как в этот период бывают сильные морозы. Днем парники освобождают от укрытий матами, а ночью снова утепляют ими.

Поливают сначала редко, но обильно, теплой водой, подогретой до 18–25 °С, чтобы не охладить парник. С наступлением теплых дней (в апреле–мае) поливы усиливают, одновременно усиливая и вентиляцию: кабачки не любят высокой влажности воздуха.

Растения подкармливают каждые 10–12 дней. Для приготовления удобрительных растворов берут 1–2 л свежего коровяка или навозной жижи и разводят в 10 л воды. Куриного помета, предварительно размоченного водой до кашеобразного состояния, на 10 л воды вносят 0,8–1 л.

После внесения органической подкормки дают минеральную подкормку. Ее готовят, растворяя в 10 л воды 30–40 г аммиачной селитры, 40–50 г суперфосфата и 20–30 г калийной соли.

Куст у кабачков не формируют и основного стебля не прищипывают.

Перед смыканием рядков кабачков поверхность почвы в парниках следует присыпать (замульчировать) торфом слоем 3–4 см, чтобы уменьшить испарение влаги из почвы и создать более сухой режим воздуха в парнике.

С момента установления теплой погоды (когда минуют заморозки) рамы с парников снимают. К этому времени кабачки сильно разрастаются. Если они не умещаются под рамами, а опасность заморозков не миновала, то рамы поднимают, прикрывая на ночь отверстия в парнике матами.

При сильном загущении куста часть средних листьев вырезают ножом, чтобы улучшить приток воздуха к растению и облегчить насекомым лёт к цветкам для опыления.

Убирают кабачки по мере их роста, срезая плоды острым ножом. Культура кабачков в парниках заканчивается в конце августа. С одной рамы (1,5 м²) можно получить 12–16 кг кабачков.

Выращивание кабачков в зимних отапливаемых тепличках проводится так же, как и в парниках. Площадь питания для одного растения должна быть не менее 1 м². Высаживают кабачки в марте на гряде в 1–2 ряда. Поливают сначала умеренно, а в

период плодоношения поливы усиливают, теплицы при этом проветривают.

В весенних пленочных теплицах на биотопливе кабачки высаживают в начале мая и выращивают так же, как в парниках и зимних теплицах.

Сорта кабачков

Греческие 110. Среднеспелый сорт, растение полукустовое, облиственность средняя. Плод гладкий, цилиндрической формы, слаборебристый у плодоножки. Окраска бледно-зеленая без рисунка.

Грибовские 37. Сорт скороспелый, рекомендуется для выращивания в открытом грунте и парниках. Период плодоношения 30–40 дней. Растения кустовые, облиственность сильная. Плоды цилиндрической формы, гладкие, бледно-зеленого цвета, длиной 24 см и диаметром 9 см.

Одесские 52. Сорт скороспелый и урожайный. От других сортов отличается некоторой холодостойкостью — переносит кратковременные заморозки. Растения кустовые, листья с длинными черешками. Плоды цилиндрической формы, среднего размера, цвет молочный или бледно-зеленый, без рисунка. Мякоть нежная.

Кульджинские. Пригодны для консервного производства и столовых целей. Сорт позднеспелый с большим периодом плодоношения. Растения полукустовые, короткоплетистые. Плоды светловато-желтоватые с рисунком мелкой сеточкой, очень крупные, долго не грубеющие. Мякоть сочная, нежная.

Болезни и вредители кабачков

Наиболее распространенными болезнями кабачков и патиссонов являются мучнистая роса, корневая гниль и вершинный бактериоз плодов.

Болезни

Мучнистая роса. Об этом грибном заболевании, поражающем листья, коротко уже говорилось при описании заболеваний тыквы. Пораженные листья засыхают, становятся хрупкими. Появлению болезни способствуют низкая температура и повышенная влажность воздуха в парнике и тепличке. Болезнь быстро распространяется в холодную пасмурную погоду. При температуре 18–20 °C развитие болезни прекращается.

Чтобы предупредить появление болезни, необходимо поддерживать в закрытом грунте нормальный режим, не допуская повышения влажности воздуха и резкого колебания температура, а также ослабления растений из-за плохой агротехники.

При появлении болезни пораженные растения сначала опыливают коллоидной серой, а затем систематически (через каждые 7–10 дней) опрыскивают коллоидной серой (15–20 г на 10 л воды). Против мучнистой росы можно применять также медно-мыльный раствор (100 г жидкого мыла и 7 г медного купороса на 10 л воды). Его готовят, растворяя отдельно мыло и медный купорос. Затем, помешивая мыльный раствор, и в него осторожно вливают медный купорос.

Из новых препаратов хорошие результаты против мучнистой росы дает опрыскивание растений растворами кратана (8–10 г на 10 л воды) и фигона (5–10 г на 10 л воды).

Корневая гниль. Грибное заболевание — начинается с гниения корневой шейки, затем стеблей и корней. Проявляется оно в виде желтых пятен, которые со временем увеличиваются. Корни и корневая шейка буреют. В результате растение увядает и погибает.

Распространению болезни способствуют резкая смена температуры в теплице, поливы холодной водой и нарушение агротехники.

Меры борьбы с корневой гнилью заключаются в соблюдении правил выращивания кабачков и патиссонов.

Вершинный бактериоз плодов. Болезнь вызывается бактериями и поражает завязи и плоды кабачков и патиссонов. Завязь перестает развиваться, делается стекловидной и загнивает.

Загнивание может распространиться и на стебель. При заболевании плодов их верхушка прекращает свое развитие, в то время как остальная часть плода развивается. В результате получается уродливый плод с пожелтевшей сморщенной верхушкой, на которой в дальнейшем появляются сплошные бурые пятна. Плоды загнивают.

Болезнь возникает при повышенной влажности воздуха, поливах растений холодной водой, несоблюдении режима.

Вредители

Что касается вредителей, то кабачки чаще всего повреждаются личинками совок, которые, прогрызая стебель и питаясь внутри него, вызывают надламывание стебля и гибель растения.

Чтобы предотвратить повреждение кабачков совками, растение и почву вокруг него необходимо опылить ДДТ. Опыливание проводят 3–4 раза с интервалами в 5–6 дней.

Патиссон

В Европе патиссон появился в 1591 году, но неизвестно из Южной Африки, или из Америки.

Патиссон — травянистое растение кустовой или полукустовой формы с крупными, относительно жёсткими листьями. Цветки одиночные, однополые, однодомные, жёлтой окраски. Плод — тыква; форма и окраска плода, в зависимости от сорта, могут сильно различаться: форма бывает как колокольчатая, так и тарелочная.

Они очень красивы. Белоснежные, кремовые, светло-зеленые, ярко-оранжевые и даже сиреневые плоды-тарелки с фестончатым краем часто украшают выставки овощеводов. Есть также темно-зеленые плоды и даже в крапинку.

Чемпионы по выдумыванию прозвищ для патиссонов, англичане плод называют «шляпой священника», «императорской короной» и даже «иерусалимским артишоком».

В США с приходом в президенты Джорджа Буша патиссоны стали называть не иначе как «тыква Буша». Популярность патиссонов в Америке очень велика. Здесь их особенно любят фаршировать.

С китайского название патиссона переводится как «ладони Будды». Сбоку патиссон действительно похож на две молитвенно сложенные руки.

Полезные свойства

Патиссоны — ценные в диетическом питании овощи, в них содержится вода в связанной форме (90–94 %) и соединения щелочного характера, способствующие более полному усвоению белков и поддержанию щелочной реакции крови. В их плодах много сахаров, витаминов, пектина. Они содержат большой процент сухого вещества.

Клетчатка плодов способствует активной деятельности кишечника, что особенно важно для людей старшего возраста. Пища, содержащая патиссоны, предупреждает ожирение. Соли магния и пектиновые вещества плодов способствуют выведению из организма холестерина, а соли калия стимулируют мочеотделение, улучшая работу почек.

Полезны патиссоны и совершенно здоровым людям благодаря наличию в них живительных витаминов, легко усвояемых углеводов, пектиновых веществ и щелочных минеральных солей. Кто ест патиссоны, тот долго не стареет.

Использование в кулинарии

Пищевые, диетические и лечебные свойства такие же, как у тыквы и кабачка, но вкусовые достоинства этой культуры значительно выше. В пищу идут как молодые завязи, так и крупные плоды. Молодые плоды используют в пищу в отварном или фаршированном виде. Патиссоны жарят, тушат, их можно солить, квасить и мариновать отдельно или вместе с огурцами и другими овощами.

Из патиссонов можно печь вкусные оладьи.

Патиссон приобретает тот вкус, который ему задаст кулинарный мастер. Он легко становится похожим на маринованные грибы или артишоки, спаржу или сладковатое пюре из батата.

В Западной Индии патиссоны готовят, начиная смесью из мясного фарша, томатов, поджаренного лука, чеснока и имбиря. Это острое, пикантное блюдо вполне можно видоизменять, полагаясь на свой вкус. Французы фаршируют плоды сыром и подают в качестве изысканной закуски к вину. Если патиссоны готовить на сильном огне, мякоть их становится вязкой, а по вкусу — слегка горчит.

Патиссоны хорошо готовить с острыми и ароматными специями — овощ перенимает малейшие нюансы вкуса.

Фаршированный патиссон — украшение праздничного стола. Его можно использовать в молодом виде вместе с кожурой.

Патиссоны маринованные

Для заготовки годятся только здоровые, некрупные плоды с нежной кожицей, подобранные по размеру. Патиссоны помыть мягкой щеткой, отрезать плодоножку с частью мякоти (не более 1 см), погрузить на 5 минут в кипящую воду и быстро охладить в холодной проточной воде, уложить в банки: мелкие — целиком, крупные — разрезав на равные доли.

На дно банки и поверх плодов положить мелко нарезанную зелень петрушки, мяты, сельдерея, хрена, а сами дольки патиссонов пересыпать укропом, чесноком, стручковым красным перцем.

На литровую банку маринада — 500–600 г патиссонов, 10–15 г укропа, один мелко порезанный стручок красного перца, 4–5 зубчиков чеснока.

Литровые банки с патиссонами стерилизовать 10–25 минут.

Для маринадной заливки на 10 литровых банок патиссонов — 3,5 л воды, 300 г соли, 0,5–0,6 л 6-процентного уксуса.

Патиссоны, маринованные с перцем

Нарезанные патиссоны сложить в подготовленные банки, сверху уложить очищенный сладкий перец, добавить специи: душистый и черный перец, горький перец, лавровый лист, укроп, засол вскипятить, остудить, чтобы был теплым.

Залить в банку с верхом, поставить в кастрюлю с теплой водой и стерилизовать при температуре 100 °С 20–25 минут.

Для маринада на 3 л воды — 2 граненых стограммовых стаканчика крупной соли, 2,5 таких же стаканчика сахара, 2 стаканчика 9 %-го уксуса; на одну 1,5-литровую банку — 2–3 сладких перца, 5 горошин душистого, 10 горошин черного, один стручок горького перца, 2–3 лавровых листа, несколько веточек укропа.

Патиссоны, квашенные с корнями

Здоровые, некрупные, с нежной кожицей патиссоны помыть мягкой щеткой, разрезать вдоль, вынуть семена.

Для фарша взять сельдерей, морковь, пастернак — все это помыть, почистить, мелко нашинковать, добавить мелко нарезанный лук, перемешать, пассировать на растительном масле, затем посолить и фаршировать патиссоны.

Сложить половинки патиссонов и уложить в банку, залить раствором соли и сахара и поставить на хранение в холодное место.

Для заливки: на 1 л воды — 60 г соли и 50 г сахара.

Салат из патиссонов с чесноком

Состав: 4 кг патиссонов, 2 головки чеснока, пучок петрушки, 100 г соли, 100 г сахара, 100 г растительного масла, 100 г столового уксуса.

Молодые патиссоны нарезать очень тонкими пластинками, также нарезать чеснок. Добавить петрушку, можно и укроп, соль, сахар, растительное масло, уксус, перемешать, разложить в пол-литровые банки, поставить в кастрюлю с водой и стерилизовать 20 минут.

Закатать, перевернуть вверх дном.

Хранить в прохладном месте.

<i>Патиссоны моченые с яблоками</i>
--

Состав: на 1 л рассола — 15 г соли, 30 г сахара, 10 г ржаной муки.

Сахар можно заменить медом.

Мелкие патиссоны и яблоки помыть, уложить в бочку или стеклянную тару, добавить листья черной смородины, вишни и лимонника.

Затем залить рассолом все овощи до верха.

Положить сверху гнет и вынести в прохладное место.

Использование в медицине

Плоды патиссона очень полезны при ожирении, малокровии, болезнях почек. Они обладают желчегонными свойствами, а также рекомендуются больным с сердечно-сосудистыми заболеваниями, потому что содержат много солей калия.

Их используют как лечебный и диетический продукт при гипертонии, болезнях печени, почек, при катарах, язвенной болезни, атеросклерозе. Патиссоны способствуют лучшему отделению желчи и восстановлению гликогена в печени.

Патиссоны обладают весьма активным мочегонным действием, способствуют выведению из организма жидкости и поваренной соли.

Выращивание патиссонов

Патиссоны можно сразу высевать на грядку или выращивать через рассаду для получения раннего урожая. А если рассаду высадить в теплицу или под плёночное укрытие, то вам будет гарантирован богатый урожай ранних плодов.

У многих дачные участки небольшие, на них культуру удобно выращивать в контейнерах. Это могут быть красивые вазоны или простые пластиковые пакеты.

Подготовка участка под патиссоны

Патиссоны сеют на открытой, хорошо прогреваемой и проветриваемой грядке. Почву лучше обработать с осени. Участок нужно обработать органическим удобрением, а затем перепахать или перекопать, не разбивая комьев земли. Если почва кислая, необходимо с осени известковать участок.

Весной участок выравнивают граблями, уничтожают сорняки, а во второй половине мая вносят под перекопку, в зависимости от структуры почвы, органические (если их не вносили с осени) и минеральные удобрения.

Торфяные почвы. На 1 м² вносят 2 кг навозного перегноя или компоста, 1 ведро дерновой земли (суглинистой или глинистой почвы); рассыпают по 1 ч. л. суперфосфата, сульфата калия и 2 ст. л. древесной золы. После внесения всех компонентов грядку перекапывают на глубину 20–25 см, шириной 60–70 см, поверхность выравнивают и поливают теплым (35–40 °С) раствором (в 10 л воды разводят 2 ст. л. жидкого удобрения «Агрикола-5»), по 3 л на 1 м². После этого необходимо закрыть грядку плёнкой во избежание испарения влаги и для сохранения тепла.

Глинистые и лёгкие суглинистые почвы. На 1 м² вносят по 2–3 кг торфа, перегноя и древесных опилок. Из минеральных удобрений добавляют 1 ст. л. суперфосфата и 2 ст. л. древесной золы.

Песчаные почвы. На 1 м² вносят по 1 ведру дерновой земли, торфа и по 3 кг перегноя и древесных опилок. Из удобрений вносят те же компоненты, что и на глинистые почвы.

Черноземные плодородные почвы. На 1 м² вносят 2 кг древесных опилок, 1 ст. л. измельченного в порошок суперфосфата и 2 ст. л. древесной золы.

Вновь осваиваемые земли (целина). Из почвы необходимо тщательно выбрать все корни, личинки проволочника и майского

жука. В первый год посадки в эти почвы вносят 2–3 кг перегноя или компоста, а из минеральных удобрений — 1 ст. л. нитрофоски и 2 ст. л. древесной золы. После внесения питательных веществ участок перекапывают и поливают питательным раствором «Агрикола-5».

После внесения питательных веществ, перекопки, выравнивания и уплотнения грядку закрывают пленкой. Через 3–5 дней пленку поднимают и приступают к посеву.

Подготовка семян к посеву

Для получения ранней продукции и равномерного созревания урожая в течение всего сезона патиссоны выращивают двумя способами: посевом сухих или набухших семян и посадкой рассады. Семена патиссона — большие, с высоким содержанием питательных веществ, за счет этого обеспечивается начальный рост всходов.

Для стимулирования прорастания можно замочить их в растворе борной кислоты (20 мг на 1 л) в марлевых мешочках и выдерживать при комнатной температуре в течение суток, затем необходимо промыть чистой водой и подсушить. Это повысит всхожесть, усилит начальный рост, ускорит развитие растений и на 10–20 % увеличит урожай плодов.

Необходимо также закаливать семена (их увлажняют, помещают в марлевые мешочки и держат попеременно при температуре 18–20 °С в течение 6 часов и при 0–2 °С в течение 18 часов, периодически увлажняя и помешивая в течение 3–5 суток).

Для предпосевной подготовки семян можно также использовать стимуляторы роста. Семена патиссонов замачивают в растворе «Бутон» (2 г на 1 л воды); опускают на 12 часов в «Энерген» (5 капель на 1 л воды). Обработанные таким образом семена ополаскивают водой и оставляют во влажной ткани на 1–2 суток при температуре 22–25 °С, после чего они готовы к посеву.

Патиссоны — более влаголюбивая и требовательная к условиям выращивания культура, чем кабачки. Патиссоны более холодоустойчивы, чем огурцы, поэтому их рассаду можно выращивать в парниках. Условия выращивания те же, что и огурца.

Посев семян патиссона

Обычно патиссоны сеют в те же сроки, что и кабачки. Семена на рассаду в домашних условиях высевают 10–25 апреля, а выращенную рассаду высаживают на грядку 15–20 мая.

При посеве в грунт семена сажают по схеме 60 × 60 см, глубина заделки — 5–7 см на легких почвах и 3–4 см на тяжелых. В каждую лунку помещают два–три семени на расстоянии 5–6 см и закрывают землей. После появления всходов растения прорывают, оставляя по одному. Лишние растения можно пересадить на другую грядку. Поверхность грядок нужно присыпать торфом, чтобы обеспечить постоянную влажность почвы.

После посева или высадки рассады грядки закрывают пленкой. Пленку расстилают на дуги, которые ставят поперек грядки на высоту 40–50 см. При заморозках требуется дополнительное укрытие. В особенности такое укрытие нужно ночью в мае, когда резко снижается температура.

Выращивание патиссонов под различными временными пленочными укрытиями позволяет на 2–3 недели раньше высевать семена, обеспечивает растениям лучший водо- и температурный режим, помогает получить более ранний и обильный урожай. Укрытия необходимо регулярно проветривать.

Для защиты от холода при ранних сроках посева можно использовать обогрев грядки с помощью толстого слоя органики. Для устройства теплой грядки в земле выкапывают канавку, насыпают туда свежий навоз или компост, а сверху кладут слой (20–25 см) огородной земли, политый раствором минеральных удобрений. К посеву приступают при температуре почвы 28–30 °C.

Уход за растениями

Уход за посадками патиссона заключается в поливе почвы под растениями, прополке, удалении нижних стареющих листьев и пораженных гнилью плодов.

Патиссоны влаголюбивы, особенно в период плодоношения. Поливают растения отстоянной теплой (22–25 °C) водой. До цветения — по 5–8 л на 1 м² через 5–6 дней, а во время цветения и плодоношения — по 8–10 л на 1 м² через 3–4 дня. Чтобы уберечь посевы от заболеваний и предупредить загнивание цветков и завязей, нужно поливать патиссоны по бороздам или под корень так, чтобы на них не попадала вода.

Патиссоны не рыхлят, не окучивают. При частых поливах у растений оголяются корни, поэтому 1–2 раза за период вегетации кусты необходимо подсыпать торфом, перегноем или любой почвенной смесью слоем 3–5 см. Если вегетативная масса растений будет сильно развита в ущерб плодам, то в солнечную погоду утром срезают 1–2 старых листа. Через 3–4 дня эту операцию повторяют.

За вегетационный период растения патиссонов подкармливают трижды. Первую подкормку проводят до цветения: в 10 л воды разводят 2 ст. л. органического удобрения «Вегета» и поливают из расчета по 4–5 л на 1 м². Во время плодоношения растения подкармливают два раза следующим раствором: в 10 л воды разводят 2 ст. л. удобрения «Форвард» и 1 ч. л. нитрофоски, подкармливают из расчета по 3 л на растение.

Эффективным является использование для подкормки коровяка (1:10) или куриного помета (1:20) при норме 0,5 л на растение. Такой подкормки достаточно для нормального роста и плодоношения патиссонов.

Патиссоны — перекрестно опыляемые растения. Поэтому для нормального завязывания плодов им необходимы насекомые-опылители: пчелы, шмели, осы. В пленочных теплицах, а в плохую погоду и в открытом грунте, им требуется для улучшения плодообразования дополнительное ручное опыление. Для этого в солнечную погоду срывают мужской цветок с созревшей пылью, отрывают венчик и вставляют его в женский цветок — завязь.

Плоды патиссонов нужно изолировать от земли, чтобы их не повредили слизни и они не загнили. С этой целью их кладут на фанеру, дощечку или стекло. Плоды нужно собирать регулярно, иначе задерживается формирование новых плодов, а недоразвитые завязи могут осыпаться.

Сорта

Форма патиссонов напоминает диск, колокольчик, чашу или тарелку, а край может быть ровным или с зубчиками, фестончиками. До недавнего времени традиционным цветом плодов был белый. Сейчас появились сорта желтой, оранжевой, зеленой и даже фиолетовой окраски.

Белые

Белые 13. Проверенный временем среднеспелый сорт. Масса плодов до 450 г. Мякоть белая, плотная.

Диск. Раннеспелый. Плод около 350 г. Кора тонкая. Мякоть белая, хрустящая, несладкая, малосочная.

Каравай. Ранний (до первого сбора 46 дней), требовательный к условиям выращивания. Компактный.

На одном растении созревает до 26 плодов массой 180–270 г.

Зонтик. Высокоурожайный раннеспелый. Плоды чашевидные или колокольчатые, крупные — массой 0,8–1,4 кг.

Пятачок. Раннеспелый, дружно отдающий урожай сорт. Растения компактные. Плоды массой 220–300 г, отличного качества.

Чебурашка. Ультраскороспелый (до первого сбора 35–39 дней), холодостойкий, долго плодоносящий сорт. Плоды 200–400 г, кора тонкая, мякоть очень нежная, сочная.

Родео. Ранний, очень урожайный гибрид. Куст компактный. Мякоть малосочная, плотная, хрустящая, оригинального вкуса.

Желто-оранжевые

Солнышко. Среднеспелый, стабильно урожайный сорт. Плоды 250–300 г, в технической спелости ярко-желтые, в полной — оранжевые, мякоть кремовая. Мелкие плоды консервируют целиком.

НЛО Оранжевый. Раннеспелый. Завязи образуются даже при неблагоприятных условиях. Плоды массой 280 г и более. Мякоть оранжево-желтая, плотная, малосочная, очень вкусная, с повышенным содержанием витамина С, магния, железа.

Фуэте. Раннеспелый. Плоды 250–300 г, хранятся долго. Мякоть — белая, нежная, плотная, вкусная.

Фиолетовые

Бинго-Бонго. От всходов до начала плодоношения 39–43 дня. Растения компактные, розетка листьев приподнятая (удобно поливать и ухаживать). Плоды до 450–600 г с сочной, нежной мякотью.

Темно-зеленые

Чунга-Чанга. Среднеспелый, урожайный. Плоды 500–700 г с нежной, сочной мякотью.

Гоша. Раннеспелый. Растение крупное. Плоды в момент созревания почти черные, мякоть при этом молочно-белая.

Болезни и вредители

Как правило, основной причиной заболеваний патиссона является полив холодной водой и перепад температуры (дневной и ночной).

Болезни

Антракноз. Грибное заболевание. Появляется в виде светло-бурых пятен на листьях и стеблях. Приводит к появлению на плодах глубоких язв, заполненных розовой слизью. Болезнь прогрессирует при высокой влажности воздуха.

Белая гниль. Относится к грибковым заболеваниям. Появляется в виде белого плотного налета, что приводит к размягчению и загниванию ткани на стеблях, черешках листьев и плодах. Болезни, как правило, сопутствует высокая влажность воздуха в теплице.

Корневая гниль. Грибное заболевание. Оно вызывает подвядание листьев, что приводит к засыханию всей плети и отмиранием корней. Заболеванию часто сопутствуют резкие перепады дневной и ночной температур, и чрезмерная увлажненность в теплице.

Серая гниль. При этой болезни на листьях образуются крупные коричневые пятна, загнивают стебли, плоды покрываются бурными, мокнущими пятнами с серым, пушистым налетом.

Зеленая крапчатая мозаика (Белая мозаика, Обыкновенная мозаика огурца). Относится к вирусным заболеваниям. Проявляется на молодых листьях в виде желтых и белых пятен и затем морщинистости. Приводит к замедлению роста растений, плохому цветению и к неопределенно пестрой окраске плодов. В основном, поражает растения в теплицах.

Мучнистая роса. Грибное заболевание. Проявляется в виде белого или рыжеватого налета на верхней стороне листьев, что приводит к их засыханию. При этом могут поражаться стебли и плоды. Заболеванию сопутствует чрезмерная увлажненность.

Пероноспороз, или ложная мучнистая роса. Развивается на листьях: на верхней стороне появляются пятнышки, затем они меняют цвет и вид, которые впоследствии буреют. На нижней стороне в местах пятен образуется серовато-фиолетовый налет.

Фузариоз. Грибное заболевание. Больше всего встречается в теплицах. Болезнь может поражать отдельные растения. Может проявляться как массовое заболевание данной культуры.

Черная ножка. Поражает сеянцы патиссона, у которых поражены корни. Растение желтеет в фазе семядольных листьев, корневая шейка их буреет. Корни растений темнеют, трухлеют, размягчаются.

Вредители

Белокрылка. Причиняет вред растениям, высасывая из листьев сок. Представляет собой желтоватое насекомое длиной до 2 мм с двумя парами белых крыльев.

Огородная совка. Бабочка ведет ночной образ жизни. Вред причиняют ее личинки — гусеницы. Гусеницы младших возрастов питаются листьями, оставляя только их скелет. Взрослые гусеницы съедают листья полностью, а также питаются мякотью плодов, прогрызая большие разной формы отверстия.

Озимая совка. Гусеницы этой бабочки подгрызают всходы и молодые растения у самой поверхности почвы.

Бахчевая тля. Широко распространенное насекомое, развивается при умеренно влажной и теплой погоде. Находится в больших количествах на нижней стороне листьев, побегах и цветках и высасывает из них соки, вызывая их сморщивание и засыхание. Приводит к замедлению роста и даже гибели растений.

Лагенария (горлянка)

Лагенария в природе растет в Индии и Африке и, может быть, является единственным культурным растением, которое было известно в древнейшие времена, как в Старом, так и в Новом Свете. Даже распространение батата из Перу в Полинезию и кокосовой пальмы из Полинезии в Панаму, также происшедшее в доколумбовую эпоху, датируется более поздним временем. По всей вероятности, плоды лагенарии попали из Африки в Бразилию через океан.

Раскопки египетских гробниц позволили датировать наличие там лагенарии в 3500–3300 гг. до н. э. В I веке н. э. культура уже была известна в Китае, а в XII веке была завезена в Новую Зеландию. Исследователи единодушно считают, что эта культура является одной из самых древних в тропиках.

О лагенарии часто упоминается в древнейших китайских рукописях и уже тогда она называлась «царицей овощей». Лагенарию специально выращивали в императорском саду как декоративное растение, а из плодов делали вазы изумительной красоты, которыми император одаривал отличившихся подданных. Сколько времени прошло с тех пор, а лагенария все также любима и популярна во всех странах Южной Азии.

Лагенария относится к семейству тыквенных. Имеет она несколько разновидностей, отличающихся экзотической формой плода.

Выращивают лагенарию не только ради изготовления посуды. Плоды растения имеют прекрасный вкус, и очень высокие диетические качества. Урожайность всегда высокая, трудностей в выращивании практически нет, и к тому же растение очень красиво и когда цветет, и когда на нем созревают плоды.

Лагенария — это могучая лиана, основной стебель вырастает до 15 метров длиной и кроме того развиваются боковые ответвления до 3–4 метров. Растение цветет непрерывно, до самых заморозков, одни цветки увядают и тут же раскрываются новые. На одном растении могут быть и цветки и плоды, и в это время лагенария выглядит просто фантастически. Цветки не только удивительно красивы. Очень крупные, в форме бокала, утром они светло-кремового цвета, а вечером — чисто белые.

Лагенария — рекордсмен среди огородных культур по скорости роста. При благоприятных условиях за сутки растение подрастает на 10–15 см, а плоды — до 10 см. Но поражает в лагенарии не только это. Плоды, имеющие цилиндрическую или змеевидную форму, причем растут они непрерывно, даже если вы

отрезали от необычного огурца-кабачка солидный кусок. Место среза быстро затягивается и лагенария продолжает расти как ни в чем не бывало.

Чаще всего так и поступают — плоды лагенарии не снимают с плети полностью, а отрезают частями по мере надобности.

В пищу идут молодые плоды с тонкой кожицей. Из них готовят салаты, оладьи, фаршируют как обычные кабачки, солят и маринуют, делают икру, которая гораздо вкуснее кабачковой.

У нас наибольшей популярностью пользуются две разновидности лагенарии — с плодами бутылочной формы и длинноплодная лагенария. По вкусу плоды существенно не отличаются, но бутылочная лагенария выращивается в основном для красоты, а длинноплодная — на еду.

Лагенария урожайное растение, с одного куста можно получить до 40 кг плодов, каждый из которых может достичь в длину 2 м, а их средняя масса составляет 6–8 кг.

Разведением лагенарии (посудной или бутылочной тыквы) занимаются издавна. Молодые плоды, возрастом 3–5 дней, уходят в пищу, зрелые плоды сушат, обрабатывают и изготавливают из них легкие и прочные сосуды для жидкости, прочую кухонную утварь, домики и кормушки для птиц, елочные украшения — и это далеко не полный список нужных и полезных вещей, которые можно сделать своими руками из тыквы, выращенной у вас на огороде.

Существует несколько сортов твердокорых тыкв, и многим садоводам наверняка известны яркие, мелкие плоды декоративной тыквы, но горлянка или лагенария в высушенном виде обладают на редкость прочной коркой коричневого цвета.

Применение в кулинарии

В пищу у лагенарии употребляют молодые плоды, а также листья и побеги. Плоды бедны белками и углеводами, зато содержат около 440 мг/100 г кальция, 2,4 мг/100 г железа и другие микроэлементы и витамины.

Из молодых плодов, предварительно очистив от кожицы, можно готовить салаты, запекать, жарить и тушить, как кабачки. Используют лагенарию для приготовления оладьев и каш. А самым вкусным блюдом считается икра.

Икра из лагенарии

Состав: 1 кг плодов лагенарии, 400 г моркови, 300 г лука, 300 г свежих помидоров, 150 г подсолнечного масла.

Плоды очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками и отдельно тушить 30 минут на подсолнечном масле. Морковь и лук, мелко порезанные, обжарить 10 минут на сливочном масле, добавить свежие помидоры и еще жарить 10 минут.

Затем все овощи перемешать и жарить в одной жаровне на легком огне 2 часа, периодически помешивая. За 15 минут до готовности добавить соль, специи и зелень. Эта икра вкуснее и значительно полезнее, чем обычная кабачковая икра. Икру также можно консервировать на зиму.

Фаршированная лагенария

Состав: 300 г мяса, 1/3 стакана риса, 200 г лука и 2 столовые ложки масла, соль и острые приправы по вкусу.

Молодые плоды диаметром 5–7 см, очистить от кожицы, ложкой удалить семена молочной спелости. Рис отварить. Лук спассеровать на сливочном масле. Мясной фарш смешать с отварным сыпучим рисом и поджаренным луком. Все это перемешать и нафаршировать лагенарии. Уложить в глубокую сковороду, залить сметаной. Закрыть крышкой и держать 40–50 минут в горячей духовке.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

Применение в медицине

Лагенария имеет чрезвычайные лечебные свойства. Ее употребление в пищу предупреждает склероз, ожирение, улучшает обмен веществ, лечит желудочно-кишечный тракт, усиливает иммунитет, выводит радионуклиды, соли, снижает давление, помогает при заболевании почек.

Плоды используют как диетический продукт при заболеваниях печени. Они способствуют предупреждению склероза, а также выведению из организма шлаков. В народной медицине молодые плоды и зеленые побеги применяют для лечения катара желудка. Семена служат в качестве лекарственного сырья для изгнания глистов. Они нетоксичны для организма.

Выращивание лагенарии

Подготовка почвы

Лагенария не требовательна к почве, для ее выращивания подойдет любая рыхлая плодородная садовая земля, например следующего состава: легкая дерновая земля, перегной, песок (2:1:1) с добавлением стакана древесного угля или золы и 20–30 г суперфосфата на 10 л смеси. На дно нужно обязательно уложить дренажный слой толщиной 2–3 см.

Удобрите почву компостом или комплексным удобрением. Не переборщите с азотом, а то растение уйдет в плети.

Выращивание рассады

Лагенарию выращивается только через рассаду. Оболочка семян очень прочная, поэтому их предварительно замачивают в воде с температурой 25–30 градусов на двое суток или перед посевом осторожно срезают острым лезвием верхушку семени, противоположную кончику с зародышем. Семена высевают на глубину 2–3 см в емкости не менее 1 л, накрывают пленкой и ставят в теплое место. Семена прорастают при температуре не ниже 20 градусов в течение 7–14 дней. Когда появятся всходы, пленку снимают и выставляют горшки на светлое окно. Рассаду нужно регулярно поливать теплой водой. На постоянное место ее высаживают в возрасте 30–35 дней, так как более взрослые растения плохо переносят пересадку.

Выращивание лагенарии в лоджии

Выращивают лагенарию и на балконе. Для выращивания дома нужно брать посуду большой емкости, не менее чем на 10–15 л, так как растение развивает очень мощную корневую систему.

Лагенария не требовательна к почве, для ее выращивания подойдет любая рыхлая плодородная садовая земля с добавлением перегноя. На дно обязательно уложить дренажный слой толщиной 3 см.

В холодное время года лагенарию необходимо выращивать в помещении, в комнате на светлом южном окне. Выносить на балкон следует ближе к лету, сперва на несколько часов при теплой погоде. Когда погода окончательно установится можно держать растение на балконе постоянно. Лагенария хорошо

переносит жару и засуху, однако лучше все-таки не пропускать поливов, поливая теплой водой по мере подсыхания почвы. Подкармливать нужно каждые 10 дней, чередуя органические и минеральные (огородная смесь) удобрения. При появлении цветов необходимо проводить искусственное опыление, лучше утром в 9–10 часов или ранним вечером.

Выращивание в открытом грунте

Выращивать лагенарию не так уж сложно. Уход за ней аналогичен уходу за тыквой. Семена лагенарии не обязательно замачивать в воде — при этом они сгнивают. В крайнем случае, можно замочить их во влажной тряпочке, но лучше всего их сеять сухими. Выращивать через рассаду лагенарию тоже не обязательно. Можно высевать семена в конце апреля прямо на грядку. Сеять надо на глубину 3 см, располагая семечко горизонтально. В лунку кладут по 3–4 семена. Всходы появляются обычно через 5–8 дней. В лунке оставляют только одно растение, остальные удаляют. Расстояние между растениями в строчках должно быть не менее 1 м, междурядье 1,5–2 метра.

Лагенарию можно высаживать под деревья. Не страшно, если первоначально лагенария окажется в тени. Благодаря очень быстрому росту она легко добирается до веток дерева. Надо только натянуть ей веревку до ближайшей ветки, а дальше следить, чтобы побеги не свешивались с дерева, в плоды не сломали веток. Густо и красиво она оплетает забор, столбы, высокие колья и другие опоры. Используя лагенарию, можно соорудить каркас нужной формы и создать экзотическую беседку, тоннель, стенку.

Такой уход особенно важен для правильного формирования плодов сорта Диппер, что в переводе значит «ковш». Чтобы «ручка» выросла длинной и ровной, плоды должны свободно свисать.

Выращивание лагенарии в северных районах

При соблюдении определенных правил горлянку можно с успехом выращивать и на севере.

Для этого проращивайте семена в помещении заранее, за месяц — полтора до окончания заморозков, в горшках диаметром 10–15 см. Можно начинать проращивать семена и раньше, однако растения растут быстро и их длинные плети могут доставить немало хлопот.

Для начала выберите сорт с мелкими или средними плодами.

Сорта с более крупными плодами в форме чайника созревают очень долго, так что выращивать их в северном климате довольно сложно.

Ни в коем случае не переохлаждайте растения при посадке в грунт! Дождитесь окончания заморозков и только тогда вынесите рассаду на улицу, но сразу не сажайте, а постепенно, в течение недели, приучайте растения к новым условиям: в первый день оставьте их на улице минут на пятнадцать, во второй — минут на двадцать и так далее. Прикройте рассаду пленкой или поместите в микропарник. Горлянка не любит холодный весенний ветер, лучше укрыть растения, чтобы они быстро пошли в рост.

Когда основная плеть достигнет 3 м в длину, ее следует прищипнуть. Это приведет к образованию боковых побегов с женскими цветками, из которых завязываются плоды.

Чтобы получить хороший результат, лучше опылить цветки вручную. Цветки твердокорых тыкв раскрываются к ночи, так что вечером сорвите два-три мужских цветка (они стоят над листьями, у них тонкая ножка и, в отличие от женских, под цветком нет завязи). Затем нанесите пыльцу с пыльника мужского цветка на рыльце в центре женского цветка (как правило, женские цветки расположены в нижней части растения, у них короткая ножка, а под цветком находится круглое уплотнение — завязь). Ручное опыление обеспечит вам больше крупных плодов. Чем больше пыльцы попадет в женский цветок, тем крупнее будет плод.

Обильно поливайте растения до конца августа, а затем прекращайте полив. Сухой грунт способствует созреванию плодов.

Оставьте плоды на плетях, пока плети ни засохнут полностью. Чтобы вырастить крупную лагенарию на севере, где жаркие дни наперечет, приходится оставлять плоды на плетях даже после наступления первых заморозков. Не волнуйтесь, если морозом прихватит листья — плети не пострадают, и развитие плодов будет продолжаться.

Как следует провяльте лагенарии на свежем воздухе на поддонах или досках. Не беспокойтесь, если заметите снаружи на корке тыквы плесень. Это совершенно естественно, к тому же плесень создает на корке своеобразный пятнистый узор. Крупные тыквы сохнут месяцами. Проверяйте состояние плодов в процессе сушки: сморщенные и мягкие в работу не годятся.

Мороз не повредит сами плоды, но для семян мороз губителен. Так что если хотите сохранить семена, сушите тыквы в помещении.

Лагенария хорошо переносит жару, однако рост при этом замедляется. На протяжении лета почву следует регулярно рыхлить, при необходимости поливать, бороться с сорняками. Лагенария пока еще мало распространенная, поэтому имеет иммунитет к местным болезням и вредителям. Ее не поражают болезни и вредители.

На семена оставляют самые характерные и крупные плоды. В основном это первые плоды. Осенью, перед заморозками, их срезают с плодоножкой и хранят при комнатной температуре до конца ноября.

К этому времени семена хорошо дозревают. Потом их извлекают. Если плоды попадут под небольшой заморозок, вы не расстраивайтесь. Внутренняя поверхность плода выстлана теплоизолирующим ватообразным покрытием, защищающим семена от перепадов температуры. Семена лагенарии сохраняют всхожесть до 8 лет.

Плоды горлянки вызревают довольно долго, поэтому разводить ее предпочтительнее в южных районах, где лето длинное и жаркое.

Посуда из лагенарии

Лагенария длинноплодная (Луцертола) — самый распространенный вид. В народе ее называют вьетнамский кабачок, индийский огурец, огурец-великан, соусный кабачок.

Некоторые сорта (бутылочной формы) имеют горький вкус, поэтому в пищу не используются. Зато вызревшие плоды идут для различных декоративных поделок — посуда, ковши, миски, ложки, вазочки, их лакируют, красят, расписывают. Вызревшие плоды после удаления их содержимого и подсушивания применяют в качестве сосудов для хранения жидкостей и сыпучих продуктов. Такая посуда чрезвычайно прочная, совершенно водонепроницаемая. Молоко в такой посуде длительное время не скисает. Вода в таких сосудах сохраняет свою температуру до 2–3 часов.

Для изготовления посуды у высушенного плода отпиливают конец и наливают в него кипяток. Он размягчает мякоть, и она легко высыпается. Далее внутрь насыпают песок, наливают воду и полощут до тех пор, пока не очистятся внутренние стенки. После этого сосуд просушивают и пользуются им по назначению.

В южных странах поступают иначе. Предназначенные для обработки тыквы хранят в течение нескольких месяцев. Обычно через полгода они совершенно теряют влагу, оболочка делается твердой и водонепроницаемой, мякоть полностью высыхает и плоды становятся лёгкими. При их встряхивании можно услышать, как внутри гремят семена — это сигнал к тому, что они готовы.

Теперь можно приступать к чистке. Прежде всего, удаляют подсохшую внешнюю кожицу. Для этого лучше воспользоваться тонкой металлической мочалкой для мытья посуды или наждачной бумагой нулёвкой. Более грубую брать не следует, так как она может поцарапать гладкую поверхность корки. Отполировав кожицу, тыкву ополаскивают и дают ей обсохнуть.

В дальнейшем готовую тыкву можно обрабатывать как дерево. То есть пилить, вырезать стамеской, сверлить дрелью, зачищать напильником, выжигать, вырезать, а потом морить, красить, покрывать олифой, лаком.

Из бутылочных лагенарий делают вазы и чаши. При помощи красок, лака, скорлупы и прочих подручных материалов можно выложить любой рисунок. Эти вазы очень красиво смотрятся и хорошо вписываются в интерьер как городской квартиры, так и загородного дома. Годаются такие поделки и в качестве новогодних подарков друзьям. Мелкими плодами, предварительно

разукрашенными, можно наряжать новогоднюю елку. А еще плодам можно придавать форму по своему желанию, помещая завязи в деревянные формы, которые будут заполняться растущими плодами.

Из тыквы сорта Бушель всего за час можно изготовить простую, но довольно изящную вазу с крышкой (можно, супницу). Выпилите верхушку лобзиком — крышка готова, покройте снаружи льняным маслом — ваза готова. Тыкву можно обрабатывать как дерево: пилить пилой, вырезать стамеской, сверлить дрелью, обрабатывать напильником, выжигать, выпиливать лобзиком, вырезать (как вручную, так и электрическим инструментом), а потом морить, красить, покрывать олифой, лаком и так далее.

Сорта лагенарии

Ботлз. Сорт выведен в Германии. Плоды удивительной формы — два сросшихся шарика. Очень красиво смотрятся на дереве. Молодые плоды этого сорта особо вкусные жареные и маринованные. Они вообще не имеют горечи. Средний вес плодов 3–5 кг, а с одного куста собирают до 40 кг плодов.

Кобра. Имеет круглые с вытянутой шеей и головой в виде змеи плоды. Они темно-зеленого цвета с салатными крапинками. Этот сорт, пожалуй самый легкоусвояемый.

Калебасса. Плоды этого сорта также похожи на кобру, только они светло зеленого цвета.

Луцертола. Этот сорт лагенарии, пожалуй, самый удобный для использования в кулинарии, он имеет свойство продолжать рост плода после отрезания его части. Огромная энергия роста растения позволяет лагенарии зарубцевать рану на плоде, и продолжить его рост. Это свойство является чудом и именно по этому луцертола столь популярна среди огородников. Но этот сорт обожает солнечные дни и тепло — если температура воздуха на участке будет 15–18 градусов, то энергии роста у лагенарии не будет. Плоды луцертолы вырастают до 2 метров длины.

Гусь в яблоках. Сорт радует плодами формы гуся — толстый низ, тонкая и изогнутая шея.

Поленовидная. Напоминает полено и имеет вес от 10 до 15 кг.

Булава. Бутылка. Колба. Эти сорта служат для изготовления посуды. Названия сортов говорят сами за себя. Лагенария *бутылка* действительно похожа на бутылку. Сосуд из нее вмещает 1–3 литра. *Колба* отличалась длинной узкой горловиной.

Польза от лагенарии огромная. Это в первую очередь продукт питания, лекарство, украшение и предмет для кухни или декорации. Посадите и вы у себя на участке лагенарию.

Индийский кабачок, китайский огурец, горлянка, бутылочная тыква. Это все она, знаменитая и пока малоизвестная у нас лагенария, гостья из влажных тропиков, не так давно поселившаяся и на наших грядках. Ее плоды по цвету похожи на кабачки, по вкусу — на огурцы, только с кислинкой, а форму имеют самую разнообразную.

Люффа (мочалка)

Родина люффы — тропическая Азия.

Люффа — мочалочная тыква, достигающая 5 метров длины. Она образует сравнительно слабую корневую систему, расположенную в поверхностном почвенном слое. Очень чувствительна к холоду и имеет большую листовую массу. Любит легкую плодородную почву.

Недозрелые плоды люффы используются для приготовления пищи, так же, как и огурцы или кабачки — в сыром, а также в термически обработанном виде. Зрелые плоды люффы внутри волокнистые, твердые, сетчатые, используются как мочалки при купании.

Огородники на своих грядках могут выращивать не только экологически чистые овощи и фрукты, но и полезное сырье. Например, из выращенной люффы можно получить хорошую мочалку.

Полезные свойства люффы

Семена люффы содержат до 46 % пищевого масла и до 40 % белка.

У люффы известны как овощные сорта, так и специальные технические для изготовления мочала. Из семян овощных сортов изготавливают пищевое масло, а из семян технических сортов техническое масло.

Пищевое масло используется в кулинарии, а техническое масло широко применяется в косметике для изготовления высококачественных кремов для лица и тела.

В Японии сок из стебля люффы находит применение в косметике, в частности при изготовлении губной помады.

При надрезе стебля растение выделяет много жидкости — «люфф-воды», которую используют как огуречный лосьон.

Перед второй мировой войной до 60 % люффы, импортируемой в США, использовалось при изготовлении фильтров для дизельных и паровых двигателей. Благодаря шумопоглощающему и антиударному действию мочало люффы использовали при изготовлении стальных солдатских шлемов и в бронетранспортерах армии США.

Использование люффы в кулинарии

Незрелые плоды люффы используются в пищу в азиатской кухне. По вкусу плоды люффы напоминают полностью вызревшие огурцы или кабачки. В пищу используют молодые плоды, как огурцы или кабачки, жарят их в масле, готовят из них супы.

Для кулинарных целей плоды люффы снимают по достижении ими размера 10–15 см — пока они нежные, и внутри ещё не начало образовываться жёсткое волокно-мочало.

Кроме плодов, в пищу употребляются молодые листья, побеги, бутоны и цветки люффы. Слегка протушив, их заправляют маслом и подают в качестве гарнира.

Спелые семена люффы обжаривают и едят подобно семечкам или орешкам.

Люффа в медицине

Из корней и надземной частей люффы в Индии, на Филиппинах и других странах Азии изготавливаются препараты для лечения различных заболеваний. Особенно успешно применяются препараты из люффы для остановки внутренних кровотечений. Это растение широко используется и в народной медицине стран Азии и Востока.

Настой плодов люффы используется в Колумбии при хронических заболеваниях носа и околоносовых пазух. Он введен в гомеопатическую медицину (в соответствующих разведениях) по тем же показаниям, в том числе аллергического характера.

Мочалка-люффа самая полезная из всех мочалок, поскольку она экологичная и хорошо очищает кожу от отмершего эпителия. Такая мочалка прекрасно стимулирует кровообращение в мелких сосудах. Кто занимается изготовлением домашнего мыла, знает, как она полезна и может выступать в роли скраба-очистителя. Люффу-мочалку разрезают на нужные отрезки и в отверстия заливают растопленное домашнее мыло, дают ему застыть и используют для мытья тела. Ничего не может быть прекраснее.

Выращивание люффы

Подготовка почвы

Люффа растет в защищенных от ветра местах. Предпочитает теплые, рыхлые, богатые питательными веществами почвы, в основном хорошо обработанные и удобренные супеси. В отсутствие достаточного количества навоза семена люффы следует высевать в ямы размером 40 × 40 см и глубиной 25–30 см, до половины наполненные навозом.

Выращивание рассады

В нечерноземной зоне нашей страны люфу выращивают в теплице или открытом грунте через рассаду.

Люффа характеризуется очень длинным периодом вегетации, поэтому ее необходимо выращивать рассадным способом.

Семена люффы высевают в начале апреля и горшочки, как и семена огурцов. Они у нее очень твердые, покрыты толстой оболочкой и требуют перед посевом прогревания в течение целой недели при температуре примерно +40 °С. Перед посевом иногда замачивают семена в соке алоэ на 20–30 минут. Всходы появляются через 5–6 дней. Рассаду дважды поливают коровяком, разбавленным с водой (1:10), с добавлением 1–1,5 г на литр.

Рассаду готовят 30–45-дневную, лучше в горшках. Высаживают в грунт ее как можно раньше, но после угрозы заморозков (1-я декада апреля, но можно и в начале мая), на ночь укрывая пленкой. Растения высаживают на расстоянии 70–100 см друг от друга, заглубляя до семядольных листьев, в лунки шириной 40–50 см и глубиной 25–30 см. Лунки наполняют компостом или перегноем, равномерно рассыпают минеральные удобрения, тщательно перемешивают. При посадке в каждую лунку вносят по 2–3 кг перегноя, а перед цветением подкармливают люффу азотными удобрениями.

Уход за растением

Люффа образует большую листовую массу и дает много плодов, поэтому она нуждается в большем количестве удобрений. Из расчета на 10 м² вносят 50–60 кг навоза, 0,5 кг суперфосфата, 0,4 кг аммиачной селитры и 0,2 кг сульфата калия. Аммиачную селитру вносят в три приема: при высадке рассады, при втором и

третьем рыхлениях.

За лето необходимо подкормить растения не менее 4 раз комплексным удобрением из расчета 3–4 г на 1 л воды или органоминеральными удобрениями.

Корневая система у люффы сравнительно слабая и расположена в поверхностном слое почвы, а листья испаряют много влаги, поэтому ее нужно часто поливать. В мае, когда растения еще плохо развиты, достаточно поливать один раз в неделю, в июне–августе и до середины сентября — один-два раза в неделю. После этого поливают реже, чтобы сократить период вегетации и ускорить созревание плодов.

Растение любит влажный воздух и поэтому хорошо его поливать из шланга с распылителем.

В период вегетации, люффу по меньшей мере три раза рыхлят.

Формирование растения

Для успешного выращивания люффы необходимо применять опорную конструкцию, служащую для направления и поддержания стеблей. Если ее не сделать, растения расстилаются по влажной поверхности почвы, вследствие чего формируются плоды неправильной формы, часто повреждаемые грибными заболеваниями. Известно несколько видов опорных конструкций, из которых наиболее широко применяют проволочную шпалеру, состоящую из двух рядов проволоки, прикрепленной к кольям, установленным через 4–5 м, как у шпалеры, используемой при выращивании винограда. Однако, при использовании такой конструкции, часть стебля зачастую попадает на влажную поверхность почвы. Более совершенная конструкция имеет так называемые балконы, как для вьющегося винограда, но сделанные из более легкого материала.

Отдельные растения люффы высаживают так, чтобы они могли виться по плетням и оградкам.

Стебли люффы в нескольких местах привязывают к опорам. В начале роста все боковые ветви удаляют. Для сокращения периода вегетации главный стебель прищипывают на расстоянии 3 м. Все деформированные и поздно появившиеся плоды удаляют. Оставляют лишь по 6–8 плодов у цилиндрической люффы и по 10–12 — у остроребристой.

При благоприятных почвенных и климатических условиях и правильной агротехнике с одного растения гладкой люффы получают 3–5 плодов, остроребристой — 6–8 плодов.

Для создания шпалеры в теплице или каркасе натягивают в 2

ряда проволоку и шпагатом подвязывают растения. Расстояние между проволоками желательно оставлять не менее 20 см. В открытом грунте на сетчатом заборе растение само легко взбирается по сетке, но иногда нужно побеги направлять на свободные места, закрепляя их шпагатом.

В начале роста в теплице или каркасе снизу удаляют 2–3 боковых побега, выше срезают только те, которые не имеют завязей. Главный стебель прищипывают на высоте 2–3 метров, что значительно сокращает длинный вегетационный период люффы. Для получения крупных плодов-мочалок, количество завязей на одном растении ограничивают до 3–5 штук для люффы цилиндрической и до 6–8 для люффы острорребристой. Появляющиеся плоды целесообразно прищипывать за плодоножку крючком к шпалере или опоре.

В биологической спелости плоды люффы становятся пустотелыми, остается лишь оболочка с эластичными прочными сосудами и гремящими внутри семенами.

Виды люффы

В культуре возделывают два вида.

Люффа острорребристая возделывается ради молодых незрелых плодов, используемых в пищу наподобие огурцов, а также в супах и для приготовления карри. Зрелые плоды несъедобны, так как сильно горчат. В пищу употребляют листья, побеги, бутоны и цветки — слегка протушив, их заправляют маслом и подают в качестве гарнира.

Люффа острорребристая имеет мелкие плоды (30–35 см), ребристые, конусовидные и булавовидные, с плотной и прочной губчатой тканью. Кора сдирается с трудом. Цветки распускаются ночью и опыляются ночными насекомыми. У нее короче период вегетации и она менее требовательна к почве, климату и не так подвержена грибным заболеваниям.

Люффа цилиндрическая, мочаловидная (или египетская) образует плоды длиной 30–70 см и более, заостренные к плодоножке, с тонкой, легко сдирающейся кожей и белой нежной мякотью.

Используется в пищу примерно так же, как острорребристая. Важно отметить, что ее листья чрезвычайно богаты каротином: его содержание примерно в 1,5 раза выше, чем у моркови или перца сладкого. Железа в листьях содержится 11 мг/100 г, витамина С — 95 мг/100 г, белка — до 5 %.

Мочалка из люффы

Волокнистая ткань, образующаяся при созревании плода, используется для изготовления мочалок, сходных с губками (которые, как и само растение, называются люффа). Такая растительная губка одновременно с процедурой мытья обеспечивает хороший массаж. Подобное применение растению первыми нашли португальские мореплаватели.

Для получения мочалки плоды собирают зелеными (тогда конечный продукт более мягкий — «банного» качества) или бурыми, то есть зрелыми, когда их легче очищать (в этом случае продукт будет относительно жестким). Бывает это в конце вегетации (в сентябре). У полностью созревших плодов обрезают концы, высыпают семена. Срезанные плоды аккуратно подвешивают в сухом помещении так, чтобы они не соприкасались друг с другом. От вмятин и ушибов они могут загнить.

Плоды после сушки (обычно несколько недель), как правило, вымачивают в крутом кипятке (от нескольких часов до недели), чтобы размягчить кожуру; потом кожуру обдирают, а внутренние волокна очищают от мякоти жесткой щеткой. Полученную в результате мочалку несколько раз промывают в мыльной воде, ополаскивают, сушат на солнце, а затем разрезают на куски нужного размера.

Мочалка, выращенная своими руками, почти готова. Для удобства ее обшивают тканью и делают ручки. Если мочалка в горячей воде не растягивается, а в холодной не сжимается, то она приготовлена правильно.

Но важно помнить, что мочалку из люффы следует менять каждые 3–4 недели, так как она утрачивает способность убирать отмершие клетки кожи (за что её так ценят), а бактерии, размножившиеся в ней к этому времени, могут вызывать раздражение на коже и появление прыщей.